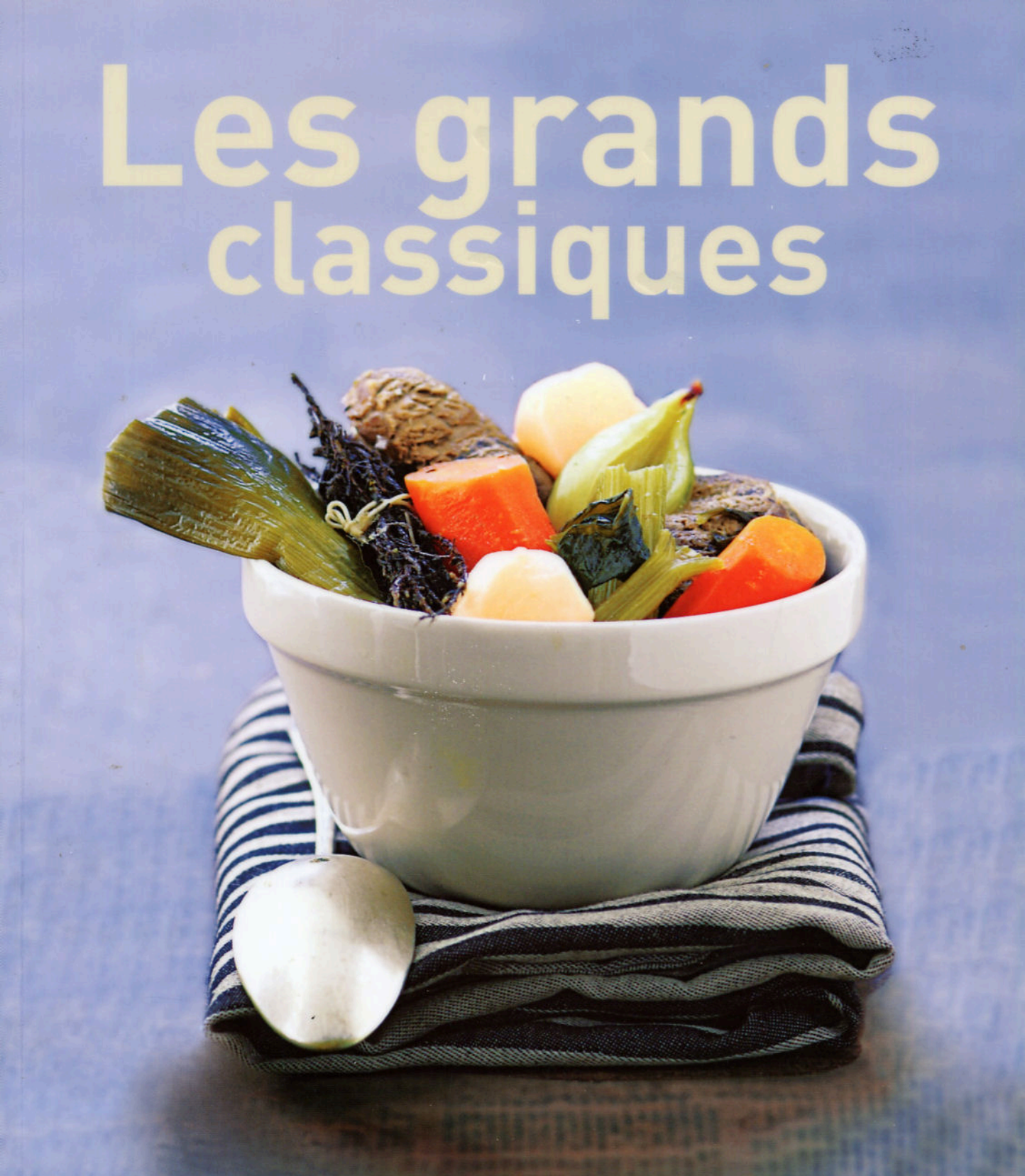
# Les grands classiques



la popote des potes

HACHETTE
*Pratique*

## Stéphan, Laurence, Leslie et Aude
quatre potes dans votre cuisine pour vous aider...

**Stéphan,** **le « chef » de la bande,** est cuisinier de formation. Il est également auteur de nombreux ouvrages culinaires et le traducteur du célèbre Jamie Oliver. Il est toujours là pour expliquer une technique ou donner un bon conseil. Fin gourmet, c'est lui qui propose le verre de vin qui va bien.

**Laurence,** tombée dans une casserole toute petite, est **styliste culinaire. Hypercréative,** elle prend autant de plaisir à cuisiner qu'à présenter ses bons petits plats.

**Aude & Leslie,** **journalistes culinaires,** écrivent à quatre mains pour la presse féminine après avoir fait leurs débuts respectivement sur M6 et CuisineTV. Elles nous livrent leurs recettes et bottes secrètes à partager entre potes.

popotedespotes@hachette-livre.fr

# Grands classiques

# sommaire

10 Entrées
26 Plats
64 Classiques d'ailleurs
88 Desserts
112 Je veux la technique !
118 À garder sous le coude

# je veux la recette !

C'est l'incontournable des incontournables / Cuisson 40 min / Elle adore nous préparer sa tarte et c'est vrai qu'on ne s'en lasse pas / LES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES / 100 g de fromage frais (type Petit Billy ou saint-florentin) / Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7) / Égouttez-les et coupez-les en rondelles / Pensez donc à personnaliser cette quiche / C'EST À SE DAMNER ! / Retirez la partie verte des poireaux / Tomates farcies au bœuf / Vous pouvez ajoutez des lamelles de reblochon / Le tuyau de Laurence / Super basique mais tellement bon / Fouettez les œufs et la crème ensemble / Dégustez aussitôt / Facile et rapide à faire est délicieuse à déguster / Pour une version encore plus gourmande / DÉPOSEZ DÉLICATEMENT LES RAMEQUINS / Comme une omelette / Quelques pignons de pin grillés à la poêle au moment de servir / Il m'arrive d'ajouter des fruits secs / Sur une tranche de pain grillé avec un peu de gros sel / 1 RÔTI DE PORC DANS LE FILET / Ajoutez les pommes de terre

# Flamiche aux poireaux d'Aude

**PRÉPARATION** 30 MIN | **CUISSON** 30 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ CE CLASSIQUE EST UN DES BEST OF D'AUDE. ELLE ADORE NOUS PRÉPARER SA TARTE ET C'EST VRAI QU'ON NE S'EN LASSE PAS. NATURE OU ACCOMMODÉE, C'EST TOUJOURS UN GRAND MOMENT DE BONHEUR.

1 Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de pâte. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).

2 Éliminez la partie verte des poireaux. Passez les blancs sous l'eau pour éliminer toute trace de terre. Égouttez-les et coupez-les en rondelles. Plongez-les dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Laissez cuire 5 min et égouttez bien.

3 Faites fondre le beurre dans une grande poêle et versez les poireaux. Laissez-les revenir jusqu'à évaporation de l'eau. Ôtez du feu, saupoudrez de noix de muscade, salez, poivrez et versez sur le fond de tarte.

4 Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème et le fromage frais. Salez et poivrez, puis versez sur les poireaux. Étalez bien cette préparation sur le dessus, puis enfournez pour 30 min.

**Les ingrédients pour 6 personnes**

1 rouleau de pâte brisée
1 ½ kg de poireaux (soit 800 g environ de blancs de poireaux)
70 g de beurre
1 pointe de couteau de noix de muscade
3 œufs
15 cl de crème liquide
100 g de fromage frais (type Petit Billy ou saint-florentin)
1 noix de beurre pour le moule
sel et poivre

**Pour varier_** • Vous pouvez ajouter des lamelles de reblochon sur la flamiche avant de la mettre au four. • Vous pouvez également ajouter 150 g de lardons aux poireaux. Dans ce cas, faites suer les lardons dans 50 g de beurre avant d'ajouter les poireaux.

## le tuyau de laurence

Sachez que le curry se marie très bien avec les poireaux. Si cela vous tente, remplacez donc la noix de muscade par 1 cuil. à café de curry.

## le verre de vin qui va bien

Proposez un ladoix produit sur la Côte-de-Beaune. Mmm, quel bouquet !

# Quiche lorraine

**PRÉPARATION** 10 MIN I **CUISSON** 30 MIN I **COÛT** ★ I **DIFFICULTÉ** ★

→ SUPER BASIQUE MAIS TELLEMENT BONNE, ELLE EST DEVENUE LA SPÉCIALITÉ DE MON FRÈRE. SUR LE PRINCIPE DE « PLUS IL Y EN A, MEILLEUR C'EST », IL LA CUSTOMISE AVEC DES TRANCHES DE TOMATE ET DES RONDELLES DE CHÈVRE. C'EST VRAI QUE C'EST TOP !

**Les ingrédients pour 6 personnes**

1 rouleau de pâte feuilletée
200 g de lardons
6 œufs
40 cl de crème fraîche liquide
150 g de fromage râpé (gruyère, emmental ou comté)
sel et poivre

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Piquez le fond de tarte et étalez vos lardons dessus.

2 Dans un saladier, fouettez les œufs et la crème ensemble. Ajoutez le fromage râpé, salez modérément et poivrez. Versez sur les lardons. Enfournez et laissez cuire 30 min.

**Pour varier_** Pensez donc à personnaliser cette quiche avec des dés de jambon à la place des lardons, des tomates cerise (laissez-les entières) ou 2 cuil. à soupe de concentré de tomate à battre avec les œufs.

## la botte secrète d'aude et leslie

Nous, on adore ajouter quelques tomates confites coupées en petits morceaux... Ou alors un peu de ciboulette ciselée. En plus, on en trouve facilement en version surgelée. Une vraie astuce pour les pressés !

## le verre de vin qui va bien

Connaissez-vous les bouzeron, superbes petits blancs, expressifs et francs ? Non ? Alors, essayez-les !

# Soufflé au fromage

**PRÉPARATION** 25 MIN | **CUISSON** 25 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★★ |
**MATÉRIEL SPÉCIFIQUE** 1 MOULE À SOUFFLÉ

→ LE SOUFFLÉ FAIT PEUR, C'EST POURTANT TELLEMENT ENFANTIN À FAIRE QU'IL SERAIT DOMMAGE DE S'EN PRIVER.

Les ingrédients pour 4 personnes
6 œufs
80 g de beurre
30 g de farine
15 cl de lait
200 g de fromage râpé
sel et poivre du moulin

1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Beurrez un moule à soufflé avec 20 g de beurre. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2 Faites fondre le reste de beurre (soit 60 g) dans une casserole. Ajoutez la farine et mélangez. Laissez revenir 3 min à feu doux. Ajoutez le lait, fouettez et laissez épaissir tout en remuant. Ôtez du feu, ajoutez les jaunes d'œufs et le fromage râpé. Salez et poivrez.

3 Montez vos blancs en neige ferme et ajoutez-les au mélange précédent en soulevant la pâte avec une cuillère en bois pour obtenir une consistance mousseuse et homogène. Versez dans le moule.

4 Enfournez pour 20 min. Augmentez la température du four à 200 °C (th. 6-7) et poursuivez la cuisson 5 min supplémentaires. Dégustez aussitôt.

Astuce_ Vous pouvez même préparer des soufflés individuels dans des ramequins et les congeler. Sortez-les et mettez-les au four pendant l'apéro, vos potes seront bluffés.

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour une version encore plus gourmande, parsemez le moule de gruyère râpé juste après l'avoir beurré. Vous verrez, on en devient *addict !*

## le verre de vin qui va bien

Servez un blanc produit dans la région de Cassis, au bouquet complexe et somme toute floral. Essayez le domaine-de-quatre-vents, par exemple.

# Œufs cocotte à la crème de roquefort

**PRÉPARATION** 5 MIN | **CUISSON** 10 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★★ |
**MATÉRIEL SPÉCIFIQUE** 4 RAMEQUINS

→ VOILÀ UNE RECETTE SUPER SIMPLE ET VRAIMENT DÉLICIEUSE. N'HÉSITEZ PAS À ACHETER DE BONS ŒUFS BIO OU CEUX DE POULES ÉLEVÉES EN LIBERTÉ, EN TOUT CAS, DES ŒUFS BIEN FRAIS !

1 Répartissez le beurre dans les ramequins. Écrasez le roquefort à la fourchette et mélangez-le à la crème. Poivrez et répartissez cette crème au fond des ramequins. Cassez 1 œuf dans chacun d'eux.

2 Faites bouillir 3 cm d'eau dans une sauteuse. Déposez délicatement les ramequins en prenant soin de ne pas vous brûler. Laissez cuire 10 min environ. Le blanc des œufs doit être cuit et le jaune encore liquide. Salez et servez aussitôt.

Les ingrédients pour 4 personnes

15 g de beurre
50 g de roquefort
4 cuil. à soupe de crème fraîche
4 œufs
sel et poivre du moulin

Pour varier_ Saupoudrez de quelques pignons de pin grillés à la poêle au moment de servir.

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour les jours de fête, zappez le roquefort et ajoutez juste avant de servir quelques lichettes de foie gras qui vont fondre. C'est à se damner ! Dans ce cas, misez sur des mouillettes de pain brioché toasté. Mmm !

## le tuyau de laurence

Servez ces œufs cocotte avec des mouillettes de pain de campagne grillé.
Et pour un petit effet, ajoutez de beaux copeaux de parmesan à la fin de la cuisson.

# Rillettes de saumon

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 15 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ EN UN TOUR DE MAIN VOUS PRÉPAREREZ CES PETITES RILLETTES TROP CRAQUANTES POUR L'APÉRO. VOUS POUVEZ LES FAIRE AVEC DU CITRON JAUNE MAIS JE DOIS DIRE QUE JE CRAQUE CARRÉMENT POUR LE VERT.

Les ingrédients pour 4 personnes

400 g de pavés de saumon cru
100 g de saumon fumé
1 petite botte de ciboulette
40 g de beurre mou
le jus d'1 citron vert
sel et poivre du moulin

1 Mettez les pavés de saumon à cuire 15 min à la vapeur. Laissez-les tiédir, puis émiettez-les à la fourchette. Versez dans un bol.

2 Coupez le saumon fumé en tout petits dés. Ciselez finement la ciboulette. Ajoutez ces ingrédients dans le bol avec le beurre mou et arrosez de jus de citron. Salez, poivrez et travaillez bien à la fourchette de façon à obtenir un mélange homogène. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

3 Placez au froid avant de servir.

Astuces_ • Pour toutes les copines qui font attention à leur ligne, remplacez le beurre par du fromage de chèvre frais type Saint Môret, Chavrou, Petit Billy… • Pour une présentation sympa, ajoutez quelques œufs de saumon sur le dessus.

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour des petites bouchées apéro au top, servez ces rillettes de saumon dans des feuilles d'endive.

## le tuyau de laurence

À déguster sur des tranches de pain de campagne grillées, dans du pain lavash que vous roulerez, ou façon pain surprise dans du pain de mie sans croûte spécial sandwich.

## le verre de vin qui va bien

Donnez encore plus de tonus à ces rillettes avec un coteaux-de-l'aubance blanc, un très beau vin élaboré avec du chenin et du cabernet notamment.

# Mousse de foie de volaille

**PRÉPARATION** 20 MIN | **RÉFRIGÉRATION** 3 H | **CUISSON** 10 MIN | **COÛT** ★ ★ | **DIFFICULTÉ** ★ ★

1 Pelez et émincez l'échalote et l'ail. Dans une poêle, faites chauffer 1 filet d'huile d'olive et faites suer l'échalote et l'ail pendant 3 min à feu doux. Sortez-les de la poêle et réservez-les sur une assiette.

2 Remettez la poêle sur le feu avec 1 autre filet d'huile d'olive et les foies de volaille. Faites-les dorer 3 à 4 min en prenant soin de les laisser rosés à l'intérieur. Ajoutez le thym, le laurier et le vin, et laissez cuire 2 min. Ôtez du feu et retirez le thym et le laurier.

3 Versez l'ail, les échalotes, les foies et leur sauce dans le bol d'un mixeur et réduisez-les en purée. Ajoutez le beurre, salez et poivrez. Mixez à nouveau. Transvasez dans une terrine ou un plat creux. Aplanissez la surface.

4 Préparez la gelée comme indiqué sur le paquet. Versez-en 20 cl encore liquide sur le dessus de la mousse. Placez au froid au moins 3 h avant de servir. L'idéal est d'attendre un ou deux jours, c'est encore meilleur !

Les ingrédients pour 4 personnes

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 300 g de foies de volaille
- 2 branches de thym
- 1 feuille de laurier
- 15 cl de vin blanc sucré (de type sauternes)
- 200 g de beurre salé
- 1 sachet de gelée au madère déshydratée (vendue au rayon soupes des grandes surfaces)
- 2 filets d'huile d'olive pour la poêle
- sel et poivre

Astuce_ Versez le reste de la gelée dans une assiette creuse et servez-en de petits cubes en accompagnement de la mousse.

## le tuyau de laurence

Pour épater vos potes, préparez des petits pots de mousse individuels que vous présenterez avec des cornichons et une petite pile de pain grillé à côté.

## le verre de vin qui va bien

Pas d'hésitation, ne faites pas dans la dentelle avec cette mousse et proposez quelque chose d'assez mâle ! Je vous suggère un irouléguy, du domaine Etxegaraya.

# Feuilletés chèvre épinards

**PRÉPARATION** 20 MIN | **CUISSON** 20 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

Les ingrédients pour 4 personnes

2 rouleaux de pâte feuilletée
1 gousse d'ail
1 échalote
250 g de pousses d'épinards (vendues en sachet au rayon salades des grandes surfaces)
30 g de parmesan râpé
1 œuf entier + 1 jaune
4 cabécous
10 g de beurre pour la poêle
sel et poivre du moulin

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Taillez un grand carré dans chaque rouleau de pâte feuilletée en éliminant les bords arrondis, puis détaillez-les en quatre petits carrés.

2 Pelez et émincez finement l'ail et l'échalote. Dans une poêle, faites chauffer le beurre. Quand il est mousseux, ajoutez l'ail et l'échalote. Laissez revenir 1 min, puis ajoutez les épinards et laissez sur le feu tout en remuant jusqu'à ce qu'ils soient comme fondus.

3 Versez les épinards dans un bol. Salez, poivrez, ajoutez le parmesan et l'œuf entier battu.

4 Répartissez les épinards au centre de quatre carrés de pâte feuilletée. Déposez les cabécous sur les épinards, recouvrez d'un deuxième carré de pâte et refermez en ourlant les bords. Scellez-les en les pinçant.

5 Badigeonnez de jaune d'œuf et déposez les feuilletés sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pour 20 min.

Astuces_ • Pour un feuilleté plus *light*, n'utilisez qu'1 rouleau de pâte. Garnissez les carrés d'épinards et ramenez les 4 coins vers le centre.

Pour varier_ Vous pouvez varier les plaisirs avec cette recette en utilisant des crottins de Chavignol (½ par feuilleté) ou des tranches de sainte-maure.

## le tuyau de laurence

Ajoutez des pignons de pin grillés ou des noisettes concassées sur le chèvre avant de refermer les feuilletés.

## le verre de vin qui va bien

Un anjou rouge, frais et tolérant avec les saveurs pénétrante du chèvre chaud. Essayez le domaine-des-coqueries.

# Soupe à l'oignon

**PRÉPARATION** 10 MIN | **CUISSON** 20 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ C'EST LA SOUPE DONT VOUS RÊVEZ QUAND IL FAIT FROID DEHORS MAIS JE SUIS SÛRE QUE VOUS NE PASSEZ JAMAIS À L'ACTE ! ALORS LANCEZ-VOUS ET SI VOUS AVEZ PEUR DE PLEURER, OPTEZ POUR LES OIGNONS DÉJÀ COUPÉS VENDUS SURGELÉS.

1 Pelez les oignons et coupez-les en fines lamelles.

2 Dans une casserole, faites chauffer le beurre, puis faites revenir les oignons 5 min à feu moyen. Saupoudrez de farine et du mélange quatre-épices. Mélangez avec une cuillère en bois et laissez cuire 5 min à feu doux en remuant de temps à autre.

3 Arrosez de bouillon de légumes, mélangez bien et laissez cuire à petite ébullition pendant 10 min. Salez et poivrez.

4 Servez cette soupe très chaude avec les croûtons et le fromage râpé en accompagnement.

Astuces_ Vous pouvez mettre les croûtons et le fromage râpé sur le dessus de la soupe et la passer quelques minutes sous le gril du four pour la gratiner. C'est divin mais attention de ne pas vous brûler !

Les ingrédients pour 4 personnes

500 g d'oignons
40 g de beurre
15 g de farine
½ cuil. à café de mélange quatre-épices
1 l de bouillon de légumes
1 sachet de croûtons (90 g environ)
100 g de fromage râpé
sel et poivre du moulin

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour un max de saveur, optez pour du beaufort ou de l'appenzell râpé.

## le tuyau de laurence

Pour faire un repas de cette soupe, après une bonne balade dans le froid, ajoutez des lardons revenus à la poêle sans matière grasse. C'est super bon.

## le truc de stéphan

Si un jour vous avez le temps, faites cette recette avec 1/3 d'oignons rouges, 1/3 d'oignons blancs et 1/3 d'oignons jaunes...

# Gratin dauphinois

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 1 H 15 | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ JE VOUS LIVRE LA RECETTE DE MA PETITE MAMAN, C'ÉTAIT LE RITUEL DU DIMANCHE MIDI EN ACCOMPAGNEMENT D'UNE BONNE CÔTE DE BŒUF.

Les ingrédients pour 6 personnes

1 ½ kg de pommes de terre
1 pointe de couteau de noix de muscade
75 cl de crème liquide
50 g de beurre pour le plat
sel et poivre

1 Pelez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles. Versez-les dans un saladier, salez, poivrez et saupoudrez de noix de muscade. Mélangez du bout des doigts pour bien assaisonner toutes les pommes de terre.

2 Beurrez généreusement un plat à gratin. Gardez le reste de beurre pour la fin. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

3 Disposez la moitié des pommes de terre dans le plat, puis nappez-les avec la moitié de la crème. Étalez les pommes de terre restantes et nappez à nouveau avec le reste de crème. Parsemez la surface de noisettes de beurre.

4 Enfournez pour 1 h 15. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, augmentez la température du four à 200 °C (th. 6-7) pour faire dorer la surface.

Astuce_ Vous pouvez aussi ajouter 150 g de fromage râpé à ce gratin (type comté, gruyère ou emmental) ou lancez-vous et ajoutez 150 g de bleu coupé en dés !

## le tuyau de laurence

Ma copine Sophie frotte son plat avec 1 gousse d'ail avant de le remplir, puis elle ajoute quelques très fines lamelles d'oignon. J'adore aussi cette version.

## le verre de vin qui va bien

Laissez-vous tenter par les charmes finalement assez subtils d'un bon saint-pourçain.

# Riz à la créole

**PRÉPARATION** 10 MIN | **CUISSON** 25 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ LÀ ENCORE, PETIT SOUVENIR D'ENFANCE. JE DOIS DIRE QUE CETTE RECETTE AURAIT CONSTITUÉ MON REPAS À ELLE TOUTE SEULE. DÉJÀ PETITE J'AJOUTAIS UN PEU DE CURRY EN POUDRE !

1 Versez le riz dans une passoire et lavez-le à grande eau. Essuyez-le dans un torchon propre. Pelez et émincez finement l'ail et les échalotes.

2 Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre, puis versez l'ail et les échalotes émincées. Laissez revenir jusqu'à ce que les échalotes soient blondes. À ce moment-là, ajoutez le riz et mélangez avec une cuillère en bois. Laissez revenir 3 min, puis saupoudrez de curry. Ajoutez les raisins et arrosez avec le bouillon de volaille froid. Salez et poivrez.

3 Quand l'ébullition reprend, couvrez et laissez cuire 20 min à petit feu. À la fin de la cuisson, le riz doit être moelleux mais sec et le bouillon doit être complètement absorbé. Si ce n'est pas le cas, prolongez la cuisson de quelques minutes.

Les ingrédients pour 4 personnes

350 g de riz long
2 gousses d'ail
2 échalotes
1 cuil. à soupe rase de curry
100 g de raisins secs
75 cl de bouillon de volaille
50 g de beurre pour la sauteuse
sel et poivre du moulin

Pour varier_ • Saupoudrez de 50 g de cacahuètes grillées grossièrement concassées.
• Pensez aussi aux feuilles de coriandre fraîches.

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour une note sucrée-salée, ajoutez un peu de noix de coco râpée juste avant de servir. *So delicious !*

# Tomates farcies au bœuf

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 40 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ CETTE RECETTE VRAIMENT FACILE ET RAPIDE À FAIRE EST DÉLICIEUSE À DÉGUSTER AVEC DU RIZ OU DES PÂTES FRAÎCHES.

**Les ingrédients pour 4 personnes**

8 tomates moyennes
1 oignon
400 g de bœuf cuit
(en vente chez votre boucher)
1 cuil. à soupe rase d'herbes de Provence
20 g de beurre
sel et poivre du moulin

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez les tomates et séchez-les dans un torchon propre. Coupez le chapeau des tomates, puis évidez l'intérieur avec une cuillère. Conservez la pulpe. Pelez et émincez l'oignon. Coupez le bœuf cuit en gros cubes.

2 Versez les cubes de bœuf cuit, la pulpe des tomates, l'oignon émincé et les herbes de Provence dans le bol de votre robot. Salez, poivrez et mixez le tout en actionnant votre robot par à-coups.

3 Garnissez les tomates avec cette farce. Déposez 1 petite noisette de beurre sur le dessus de chaque tomate et replacez les chapeaux. Enfournez pour 40 min.

**Pour varier_** • Cette recette est idéale à faire aussi avec les restes de viande de pot-au-feu. Dans ce cas, ajoutez aussi les légumes à la farce s'il vous en reste. • Cette recette est délicieuse également avec des restes de gigot d'agneau. Dans ce cas, ajoutez quelques raisins secs et 1 cuil. à soupe de dés de citron confit à la farce.

## le verre de vin qui va bien

Ouvrez un côtes-du-rhône-village rouge : sa texture soyeuse se mariera bien avec les saveurs assez rugueuses de ces tomates...

# Endives au jambon

**PRÉPARATION** 45 MIN | **CUISSON** 20 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ TOUS MES COPAINS ONT CHANGÉ D'AVIS SUR LE SOUVENIR QU'ILS AVAIENT DES ENDIVES AU JAMBON DE LEUR ENFANCE ! ALORS VOUS AUSSI, LANCEZ-VOUS ! VOUS VERREZ C'EST DÉLICIEUX.

Les ingrédients pour 4 personnes

4 belles endives (ou 8 petites)
50 cl de béchamel
150 g de fromage râpé
8 tranches de jambon
20 g de beurre pour le plat
sel et poivre du moulin

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez un plat à gratin.

2 Ne lavez pas les endives mais coupez leur base et ôtez éventuellement certaines feuilles si elles sont abîmées. Coupez-les en deux si elles sont grosses ou laissez-les entières si elles sont plus petites. Mettez à cuire 25 min à la vapeur.

3 Dans une casserole, faites chauffer la béchamel. Ajoutez 100 g de fromage râpé et ôtez du feu. Salez et poivrez les endives, puis enroulez chacune d'elles d'1 tranche de jambon. Disposez-les dans le plat. Nappez de béchamel, saupoudrez avec le reste de fromage râpé et recouvrez de noisettes de beurre.

4 Enfournez pour 20 min et terminez par un léger passage sous le gril du four.

Astuce_ Il est préférable de précuire vos endives à la vapeur afin qu'elles ne rendent pas d'eau pendant la cuisson au four.

## le tuyau de laurence

Il existe de la béchamel toute prête en bouteille ou en brique. C'est plus rapide et elle est vraiment délicieuse !

# Croque-monsieur (et madame)

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 10 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ POURQUOI CRAQUER SUR CE PETIT TRÉSOR DE LA CUISINE FACILE UNIQUEMENT EN BRASSERIE ?

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Laissez le beurre ramollir à température ambiante et beurrez les tranches de pain de mie. Dans un bol, fouettez l'œuf avec la crème, le fromage râpé, du sel et du poivre.

2 Confectionnez vos croque-monsieur. Placez 4 tranches de pain de mie, face beurrée en-dessous, sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Déposez 1 tranche de jambon puis recouvrez du mélange œuf-crème. Refermez avec une deuxième tranche de pain de mie, face beurrée au-dessus.

3 Enfournez pour 10 min. Retournez délicatement vos croque-monsieur à mi-cuisson.

Les ingrédients pour 4 personnes

30 g de beurre
8 tranches de pain de mie spécial sandwich
1 œuf
1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
70 g de fromage râpé
4 fines de tranches de jambon blanc
sel et poivre du moulin

Pour varier_ • **Et pour madame ?** Pour la version croque-madame, déposez 1 œuf au plat sur le dessus. • Délicieux aussi avec 1 œuf brouillé nature ou aux herbes. Vous pouvez ajouter 1 rondelle de tomate à l'intérieur. • Préparez aussi la garniture avec 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée ou un mélange de ciboulette et de basilic. • Remplacez le pain de mie blanc par un pain de mie aux céréales et troquez le jambon contre du blanc de poulet ou du jambon de Parme.

## la botte secrète d'aude et leslie

Nos hommes adorent quand on leur fait des croques au pain Poilâne truffés de jambon aux herbes et de cheddar. À vous de les faire craquer !

# Moules marinière

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 20 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ JE DOIS DIRE QUE, PASSANT MES VACANCES EN NORMANDIE DEPUIS TOUJOURS, IL ME SERAIT DIFFICILE DE PASSER À CÔTÉ DE CETTE RECETTE AUSSI BONNE QUE SIMPLE.

1 Nettoyez les moules en éliminant la petite barbe qui dépasse. Jetez toutes les moules qui ne sont pas bien fermées. Lavez-les plusieurs fois à grande eau et égouttez-les. Pelez et émincez finement l'ail et les échalotes. Ciselez les feuilles de persil.

2 Dans une grande cocotte, faites fondre le beurre, puis faites revenir l'ail et les échalotes. Quand ils sont translucides, ajoutez le bouquet garni et arrosez de vin blanc. Laissez bouillir à petit feu pendant 10 min. Ajoutez la crème, poivrez et mélangez bien.

3 Jetez les moules dans la cocotte, couvrez et laissez cuire à feu vif jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes (6 à 10 min environ). Remuez la cocotte de temps en temps pour mélanger les moules.

4 Saupoudrez de persil ciselé, mélangez et versez dans un plat creux avec le jus de cuisson.

Les ingrédients pour 4 personnes

2 l de moules
2 gousses d'ail
3 échalotes
1 petit bouquet de persil
1 bouquet garni
25 cl de vin blanc
20 cl de crème
60 g de beurre pour la cocotte
poivre du moulin

Pour varier_ • Vous pouvez ajouter 2 tomates fraîches coupées en dés au moment où vous ajoutez le persil. • Variez les plaisirs en remplaçant le persil par un mélange de ciboulette et de cerfeuil.

## le tuyau de laurence

Pour une version plus exotique, ajoutez 5 cm de gingembre pelé et haché ainsi qu'1 cuil. à soupe rase de curry dans la sauce avant de mettre les moules. Vous pouvez même remplacer la moitié de la crème par du lait de coco. J'en suis dingue !

## le verre de vin qui va bien

Allez, cap au Sud ! Appréciez les nuances épicées et suaves d'un bon coteaux-du-tricastin blanc, juste chambré.

# Râbles de lapin aux pruneaux

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 30 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ SI VOTRE BOUCHER PEUT VOUS DÉSOSSER LES RÂBLES, CETTE RECETTE EST SUPER FACILE.

Les ingrédients pour 4 personnes

2 râbles de lapin entiers (désossés par votre boucher)
12 pruneaux dénoyautés
10 fines tranches de poitrine de porc
4 filets d'huile d'olive
4 petites branches de thym
sel et poivre du moulin

1 Étalez les râbles de lapin désossés sur le plan de travail. Salez et poivrez l'intérieur. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2 Disposez 6 pruneaux au centre de chaque râble, puis roulez-les pour former comme un petit rôti. Enveloppez chaque râble de 5 tranches de poitrine de porc, puis ficelez pour maintenir le tout bien attaché (voir pages techniques p. 114). Coupez chaque râble farci en deux.

3 Découpez quatre carrés de papier d'aluminium de 25 x 25 cm environ. Déposez 1 demi-râble au centre de chacun d'eux. Arrosez d'1 filet d'huile d'olive, déposez 1 branche de thym sur le dessus et refermez les papillotes. Enfournez pour 30 min.

## le tuyau de laurence

À tester avec des figues fraîches coupées en cubes.

## le verre de vin qui va bien

Accompagnez votre lapin d'un rouge charnu et bien élevé... Un coteaux-de-l'Ardèche serait parfait.

# Blanquette de veau

**PRÉPARATION** 20 MIN I **CUISSON** 1 H 40 I **COÛT** ★★ I **DIFFICULTÉ** ★

→ VOILÀ ENCORE UNE RECETTE TELLEMENT FACILE À FAIRE. VOUS POURREZ LA PRÉPARER EN AVANCE, ELLE SERA ENCORE MEILLEURE RÉCHAUFFÉE.

**Les ingrédients pour 4 personnes**

1 bel oignon
4 carottes
1 branche de céleri
1 gousse d'ail
1 kg de viande de veau (tendron et épaule)
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 tablette de bouillon de volaille
1 bouquet garni
200 g de champignons de Paris
1 cuil. à soupe rase de Maïzena
20 cl de crème fraîche
1 jaune d'œuf
sel et poivre du moulin

1 Pelez l'oignon et coupez-le en quatre. Pelez les carottes et coupez-les en grosses rondelles. Émincez la branche de céleri. Pelez et hachez la gousse d'ail.

2 Coupez la viande en morceaux et faites-la revenir dans une cocotte avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive. Diluez la tablette de bouillon de volaille dans 1 ½ l d'eau. Ajoutez l'ail dans la cocotte avec le bouquet garni et le bouillon de volaille. Déposez les légumes sur le dessus, mélangez, couvrez et laissez mijoter 1 h 30.

3 Nettoyez les champignons, ôtez leur pied terreux, puis coupez-les en deux ou en quatre selon leur taille. Dans une poêle, faites chauffer la cuillerée d'huile d'olive restante et faites sauter les champignons à feu vif.

4 Sortez la viande et les légumes de la cocotte à l'aide d'une écumoire. Retirez le bouquet garni. Dans un petit bol, diluez la Maïzena dans 2 cuil. à soupe d'eau froide et fouettez avec la crème et le jaune d'œuf. Versez aussitôt dans le jus de cuisson de la cocotte et remettez sur le feu. Laissez bouillir 10 min environ pour que la sauce épaississe. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre, puis versez la viande, les légumes et les champignons dans la cocotte. Laissez mijoter 20 min à feu doux et à couvert.

**Astuce_** • Servez cette blanquette avec du riz blanc ou des pommes de terre à l'eau.
• Vous pouvez ajouter le jus d'1/2 citron au moment où vous préparerez la sauce. Cela donne une sensation de légèreté très agréable.

## le verre de vin qui va bien

Jamais facile d'accompagner une blanquette car sa sauce, à la fois riche et raffinée, demande beaucoup d'égards. Allez plutôt vers les blancs et proposez un savennières.

# Bœuf aux carottes

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 2 H 30 | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ UN BON CLASSIQUE DE BISTROT, HYPER FACILE À FAIRE... IL N'Y A QU'À ÉPLUCHER LES CAROTTES ET LAISSER CUIRE. TOP À DÉGUSTER, COMME À LA BRASSERIE, AVEC DES COQUILLETTES.

1 Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Pelez et émincez l'oignon. Coupez la viande en gros cubes. Coupez le lard en cubes. Diluez le concentré de tomate dans le bouillon de volaille.

2 Dans une cocotte, faites chauffer le beurre, puis faites revenir la viande avec le lard. Tournez les cubes de viande pour qu'ils soient dorés sur toutes les faces.

3 Arrosez avec le vin blanc et la moitié du bouillon. Ajoutez le bouquet garni, l'oignon et les carottes. Fermez la cocotte et laissez mijoter à feu doux pendant 1 h 15. Ajoutez le reste de bouillon et poursuivez la cuisson 1 h 15 à nouveau. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre à la fin de la cuisson.

**Les ingrédients pour 4 personnes**

800 g de carottes
1 oignon
1 kg de bœuf (dans le gîte)
150 g de lard fumé
1 petite boîte de concentré de tomate (70 g)
½ l de bouillon de volaille
40 cl de vin blanc
1 bouquet garni
40 g de beurre pour la cocotte
sel et poivre du moulin

## le tuyau de laurence

J'adore faire ce plat avec de la joue de bœuf, c'est un morceau très bon marché et délicieux.

## le verre de vin qui va bien

Rafraîchissez cette belle recette indémodable avec un bon chinon rouge.

# Gigot de 7 heures

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 7 H | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★ |

**MATÉRIEL SPÉCIFIQUE** 1 GROSSE TERRINE EN TERRE OU 1 COCOTTE ALLANT AU FOUR

→ LA SPÉCIALITÉ DE MA COUSINE MARIE. UN PLAT TRÈS PRATIQUE QUAND ON A DES POTES, RIEN À FAIRE AU DERNIER MOMENT, JUSTE À RÉCHAUFFER À FEU DOUX.

**Les ingrédients pour 6 personnes**

- 3 gousses d'ail
- 5 oignons
- 2 blancs de poireaux
- 4 carottes
- 1 gigot d'agneau
- 25 cl de vin blanc
- le jus de 2 oranges + 1 beau zeste
- 2 bouillons KUB
- 1 bouquet garni
- sel et poivre

1 Préchauffez le four à 120 °C (th. 4). Pelez et émincez finement l'ail et les oignons. Émincez les blancs de poireaux. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Mélangez le tout et disposez-en la moitié dans le fond d'une grosse terrine ou d'une cocotte. Déposez le gigot dessus, salez et poivrez, puis recouvrez du reste de légumes.

2 Arrosez avec le vin blanc et le jus d'orange, puis complétez avec de l'eau pour arriver aux trois-quarts de la hauteur du gigot. Ajoutez le zeste, le bouquet garni et les bouillons KUB.

3 Couvrez la cocotte (le couvercle doit être hermétique). Enfournez et laissez cuire pendant 7 h. À la fin de la cuisson, retirez l'os et servez à la cuillère.

## la botte secrète d'aude et leslie

Et côté accompagnement, misez sur de belles tagliatelles fraîches ou un tian de courgette, aubergine et tomate.

## le tuyau de laurence

Vous pouvez ajouter du cumin à cette recette, dans ce cas, prévoyez 1 cuil. à soupe rase de graines de cumin.

# Lapin à la moutarde

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 50 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ CE GRAND CLASSIQUE EST AUSSI DÉLICIEUX QU'IL EST SIMPLE ET RAPIDE À RÉALISER. À SERVIR AVEC DES PÂTES FRAÎCHES POUR RESTER CLASSIQUE OU AVEC DES COURGETTES VAPEUR.

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes

1 bel oignon
1 bouillon KUB
1 lapin coupé en morceaux
25 cl de crème liquide
100 g de moutarde
30 g de beurre pour la cocotte
1 cuil. à soupe d'huile d'olive pour la cocotte
sel et poivre du moulin

1 Pelez et émincez l'oignon. Diluez le bouillon KUB dans 25 cl d'eau. Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et l'huile, puis faites revenir les morceaux de lapin sur toutes leurs faces. Ajoutez alors l'oignon émincé et continuez la cuisson tout en remuant jusqu'à ce qu'il soit légèrement blond. À ce moment, arrosez avec le bouillon, salez, poivrez et couvrez la cocotte. Laissez mijoter 40 min.

2 Dans un bol, mélangez la crème et la moutarde, puis versez dans la cocotte. Mélangez bien avec une cuillère en bois, couvrez et poursuivez la cuisson 10 min.

Astuce_ Vous pouvez utiliser de la moutarde à l'ancienne, dans ce cas prévoyez 1 cuil. à soupe supplémentaire car elle est moins forte.

Pour varier_ Délicieux également avec de la moutarde à l'estragon. Vous pouvez alors ajouter un peu d'estragon ciselé sur le dessus au moment de servir.

## le verre de vin qui va bien

Allez vers un vin du Centre, proposez un touraine rouge, franc et équilibré.

# Hachis Parmentier

**PRÉPARATION** 45 MIN | **CUISSON** 20 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ LE PLAT AU TOP POUR ÉCOULER LES RESTES DE VIANDE, POT-AU-FEU, PORC OU VEAU. VOUS POUVEZ MÊME Y AJOUTER DU JAMBON BLANC HACHÉ.

1 Lavez les pommes de terre et plongez-les dans une grande casserole d'eau froide salée. Faites cuire 15 min à compter des premiers signes d'ébullition. Égouttez et épluchez les pommes de terre dès qu'elles ne sont plus brûlantes. Écrasez-les alors au presse-purée avec 150 g de beurre coupé en dés. Faites chauffer la crème et ajoutez-la progressivement bien chaude tout en mélangeant.

2 Pelez et émincez les oignons. Coupez les tomates en dés. Hachez le bœuf cuit.

3 Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive, puis faites revenir les oignons. Quand ils sont blonds, ajoutez les dés de tomates et le bœuf cuit. Laissez cuire 5 min.

4 Préchauffez le four à 250 °C (th. 8-9). Beurrez un plat à gratin, puis versez la viande. Recouvrez de purée, parsemez le dessus de noisettes de beurre restant et saupoudrez de chapelure. Mettez au four jusqu'à ce que le dessus soit doré (20 min environ).

**Les ingrédients pour 4 personnes**

800 g de pommes de terre de type bintje
180 g de beurre
25 cl de crème liquide
2 oignons
2 tomates
500 g de bœuf cuit (chez votre boucher)
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 cuil. à soupe de chapelure
sel et poivre du moulin

## la botte secrète d'aude et leslie

Super bon aussi avec un mix de bœuf haché et de chair à saucisse...

## le tuyau de laurence

J'avoue... quand je suis pressée, je fais mon hachis avec de la purée en flocons !

## le verre de vin qui va bien

Amenez un vin viril à table, parfait avec ce hachis robuste : servez un madiran, pas trop jeune aux délicates et chaleureuses saveurs.

# Rôti de porc aux 2 pommes

**PRÉPARATION** 10 MIN I **CUISSON** 1 H I **COÛT** ★ I **DIFFICULTÉ** ★

1 Badigeonnez le rôti de jus de citron, salez et poivrez et déposez-le dans un plat avec 3 cuil. à soupe d'eau. Placez 15 min sous le gril du four, assez bas pour éviter qu'il ne brûle.

2 Pendant ce temps, pelez les pommes et coupez-les en quartiers. Lavez les pommes de terre et coupez-les en deux dans la longueur. Pelez l'oignon et coupez-le en huit quartiers.

3 Sortez le plat du four, arrosez le rôti avec le jus de cuisson, puis disposez les pommes, les oignons et les pommes de terre tout autour de la viande. Salez et poivrez la garniture et saupoudrez le tout d'herbes de Provence. Arrosez d'huile d'olive.

4 Replacez le plat dans votre four à 180 °C (th. 6) et laissez cuire 45 min.

**Les ingrédients pour 4 personnes**

1 rôti de porc dans le filet
le jus d'½ citron
2 pommes
500 g de pommes de terre nouvelles
1 oignon
1 cuil. à soupe rase d'herbes de Provence
huile d'olive
sel et poivre

**Pour varier_** Délicieux aussi avec du porc pris dans l'échine.

## le tuyau de laurence

Si vous voulez que vos pommes tiennent à la cuisson, prenez la variété pink lady ou golden.

## le truc de stéphan

Plus tendres mais plus riches, la palette ou l'échine de porc conviennent aussi pour cette recette.

# Tartare de bœuf à ma façon

**PRÉPARATION** 15 MIN | **RÉFRIGÉRATION** 30 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ QUAND JE RENTRE TARD ET QUE J'AI LANCÉ DES INVITATIONS POUR LE DÎNER, JE FAIS UN CROCHET CHEZ MON BOUCHER ET J'IMPROVISE UNE RECETTE DE TARTARE.

1 Hachez finement au couteau les cornichons et les échalotes. Ciselez la ciboulette.

2 Versez la viande hachée dans un saladier, puis ajoutez la sauce tartare, la sauce ketchup, les échalotes, les câpres, les cornichons et la ciboulette. Mélangez bien puis assaisonnez selon votre goût en sel, poivre et Tabasco.

3 Reconstituez 4 steaks hachés et placez-les au froid au moins 30 min.

4 Servez les tartares arrosés d'1 filet d'huile d'olive et surmontés d'1 demi-coquille garnie de son jaune d'œuf entier.

Les ingrédients pour 4 personnes

50 g de cornichons
2 échalotes
1 petite botte de ciboulette
800 g de viande bœuf hachée du jour
1 belle cuil. à soupe de sauce tartare
1 cuil. à soupe de sauce ketchup
50 g de câpres
Tabasco
huile d'olive très fruitée
4 œufs frais
sel et poivre

Astuce_ Si par malheur un de mes potes n'aime pas la viande crue, je fais faire un petit aller-retour à la poêle à la viande, même si elle est déjà assaisonnée.

Pour varier_ **Tartare provençal.** Remplacez la mayonnaise par une sauce aïoli, la ciboulette par du basilic et ajoutez des dés de tomates fraîches. Servez avec des croûtons tartinés de tapenade. • **Tartare tex-mex.** Remplacez le ketchup et la mayonnaise par de la sauce barbecue et saupoudrez le tout de cacahuètes grillées à sec concassées. Accompagnez de lamelles d'avocat et de maïs. • **Tartare aux herbes.** Supprimez les câpres et ajoutez 3 cuil. à soupe d'herbes (cerfeuil, basilic et estragon) en plus de la ciboulette.

## le verre de vin qui va bien

Pour un tartare bien assaisonné, allez plutôt vers des vins assez tanniques et structurés, comme le pécharmant, par exemple, produit dans la région de Bergerac.

# Sauté de veau au citron

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 45 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

1 Coupez la viande en gros cubes. Épluchez les échalotes et émincez-les. Pelez l'ail et hachez-le. Ciselez le bouquet de persil. Lavez le citron en le brossant, séchez-le et coupez-le en rondelles. Coupez chaque rondelle en quatre.

2 Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites colorer les cubes de viande avec les graines de cumin, l'ail et les échalotes. Les morceaux doivent être dorés sur toutes les faces. Saupoudrez de farine et laissez revenir encore 1 min.

3 Arrosez de bouillon, puis ajoutez les quartiers de citron et le persil. Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 45 min à feu moyen.

Les ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de sauté de veau
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 citron non traité
- 1 cuil. à café de graines de cumin
- 1 cuil. à soupe rase de farine
- 1 l de bouillon de volaille
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive pour la cocotte
- sel et poivre

Pour varier_ Remplacez le persil par de la coriandre, c'est divin.

## la botte secrète d'aude et leslie

Avec des petits morceaux de citron confit, c'est trop trop bon...

## le verre de vin qui va bien

Avec le citron, pas facile de servir un rouge. Offrez un graves blanc, chambré, sans plus.

# recettepourépater...

## Cailles aux raisins

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 35 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★★

→ CUISINER DES PETITES CAILLES, ÇA ÉPATE TOUJOURS LES COPAINS. LANCEZ-VOUS, C'EST TELLEMENT FACILE QUE CE SERAIT DOMMAGE DE PASSER À CÔTÉ !

1 Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur des cailles, puis enveloppez chacune d'elles de 2 tranches de lard. Maintenez-les attachées par de la ficelle alimentaire.

2 Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites dorer les cailles sur toutes les faces. Baissez le feu, ajoutez les branches de thym, couvrez et laissez cuire 20 min à feu doux.

3 Versez les grains de raisin lavés et séchés dans la cocotte, puis arrosez de porto. Augmentez un peu le feu et laissez mijoter 10 min à découvert. Retirez les branches de thym et servez bien chaud.

**Les ingrédients pour 4 personnes**

4 belles cailles
8 fines tranches de lard
4 branches de thym
1 belle grappe de raisin
20 cl de porto blanc
4 cuil. à soupe d'huile d'olive pour la cocotte
sel et poivre

**Pour varier_** Pour une note festive, vous pouvez farcir l'intérieur des cailles de fromage frais au poivre ou ail et fines herbes.

## le tuyau de laurence

Il m'arrive d'ajouter des fruits secs (raisins, abricots et pruneaux) dans cette recette, c'est une variante exquise.

## le verre de vin qui va bien

Un bergerac rouge. Connaissez-vous le château-des-eyssards ?
On y produit de succulents flacons, délicats et puissants à la fois. À connaître...

# Pot-au-feu

**PRÉPARATION** 20 MIN | **CUISSON** 3 H 30 | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ C'EST L'INCONTOURNABLE DES INCONTOURNABLES. DÉGUSTEZ L'OS À MOELLE SITÔT SORTI DE LA COCOTTE SUR UNE TRANCHE DE PAIN GRILLÉ AVEC UN PEU DE GROS SEL. EN GÉNÉRAL, IL N'A JAMAIS LE TEMPS D'ARRIVER À TABLE !

1 Déposez la viande dans la cocotte et recouvrez d'eau froide. Mettez sur le feu et comptez 3 min de cuisson à partir des premiers signes d'ébullition. Sortez la cocotte du feu, égouttez la viande et jetez l'eau de cuisson. Passez les morceaux sous l'eau pour enlever l'écume.

2 Déposez à nouveau les morceaux de viande dans la cocotte, ajoutez 3 l d'eau, le bouquet garni, les grains de poivre et le sel. Couvrez et laissez cuire 1 h 30 à feu doux.

3 Épluchez les légumes, déposez-les sur la viande (sauf les pommes de terre) et mettez à cuire à nouveau 1 h 30 à couvert. Au bout de ce temps, ajoutez les pommes de terre et faites cuire encore 30 min.

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 1,2 kg d'assortiment de viande de pot-au-feu (gîte, paleron, jumeau et plat de côtes)
- 1 bouquet garni
- 4 belles carottes
- 6 navets
- 3 blancs de poireaux
- 2 oignons
- 1 branche de céleri
- 8 pommes de terre
- 1 cuil. à soupe rase de gros sel
- 1 cuil. à café de poivre en grains

Astuces_ • Si votre boucher vous donne un os à moelle, ajoutez-le dans la cocotte en même temps que les pommes de terre, emballé dans du papier d'aluminium pour qu'il ne se répande pas pendant la cuisson. • Vous pouvez mettre de la joue de bœuf dans votre choix de viande, c'est un morceau délicieux et très bon marché.

## la botte secrète d'aude et leslie

Côté bouquet garni, sachez qu'il en existe des tout prêts et super simples à utiliser : on les trouve, dans les supermarchés, sous forme de sachet à infuser comme pour un thé...

## le tuyau de laurence

Dégustez ce pot-au-feu avec de la moutarde forte et des cornichons, et servez le bouillon dans des bols en accompagnement.

## le verre de vin qui va bien

Ici, pas moyen d'hésiter. Faites-vous plaisir et servez un mercurey dans des verres adaptés, s'il vous plaît ! Fermez les yeux...

# Saint-jacques aux poireaux

**PRÉPARATION** 20 MIN | **CUISSON** 35 MIN | **COÛT** ★★★ | **DIFFICULTÉ** ★★

→ C'EST LA FAÇON LA PLUS CLASSIQUE DE CUISINER LES SAINT-JACQUES. CE N'EST PAS PAR HASARD, CAR C'EST DIVIN !

Les ingrédients pour 4 personnes

1 kg de poireaux
125 g de lardons
16 noix de saint-jacques
20 g de beurre pour la sauteuse
1 cuil. à soupe d'huile d'olive pour la poêle
sel et poivre du moulin

1 Éliminez la partie verte des poireaux. Coupez les blancs en deux dans la longueur et passez-les sous l'eau pour éliminer toute trace de terre. Séchez-les et taillez-les en rondelles.

2 Dans une sauteuse, faites fondre le beurre, puis ajoutez les lardons. Laissez-les dorer avant d'ajouter les poireaux. Mélangez, couvrez et laissez cuire 30 min à feu doux en remuant souvent. Salez et poivrez. Maintenez la sauteuse au chaud.

3 Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive et saisissez vos noix de saint-jacques 2 min de chaque côté à feu vif. Salez, poivrez et servez sur la fondue de poireaux.

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour une présentation au top, servez cette délicieuse recette dans des coquilles Saint-Jacques vides. Trop beau !

## le tuyau de laurence

Procédez à la cuisson en deux fois car moins vous couvrirez la surface de votre poêle et plus vos noix seront saisies. Attention car, *a contrario*, si vous mettez trop de noix dans votre poêle, elles rendront de l'eau en cours de cuisson.

## le verre de vin qui va bien

Si vous avez les sous pour les coquilles Saint-Jacques, vous les aurez aussi pour un savennières, partenaire idéal des recettes raffinées. Mais que deviendrions-nous dans un monde sans vin ?!

# Mon poulet rôti

**PRÉPARATION** 10 MIN I **CUISSON** 1 H 45 I **COÛT** ★★ I **DIFFICULTÉ** ★

→ MON SECRET C'EST LA SAUCE TERIYAKI QUE L'ON TROUVE DANS LES RAYONS EXOTIQUES DES GRANDES SURFACES. SI VOUS N'EN AVEZ PAS, SUPPRIMEZ-LA OU REMPLACEZ-LA PAR DE LA SAUCE SOJA.

**Les ingrédients pour 6 personnes**

- 2 beaux oignons (ou 3 petits)
- 1 citron non traité
- 1 poulet fermier
- 2 cuil. à soupe de sauce teriyaki
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuil. à soupe rase de fleur de sel

1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8). Pelez les oignons et coupez-les en huit. Coupez le citron en quatre.

2 Ôtez la ficelle du poulet s'il y en a une. Salez et poivrez l'intérieur du poulet, puis farcissez-le avec le citron. Déposez le poulet dans un plat à four. Entourez des quartiers d'oignon. Arrosez le poulet de sauce teriyaki et d'huile d'olive, puis saupoudrez de fleur de sel et d'herbes de Provence.

3 Enfournez pour 15 min dans votre four bien chaud. Baissez la température à 160 °C (th. 5-6), arrosez le poulet et poursuivez la cuisson pendant 1 h 30 en continuant d'arroser plusieurs fois et en le retournant au bout d'1 h de cuisson.

## le tuyau de laurence

Respectez bien les températures du four, c'est ce qui vous donnera une peau bien dorée et croustillante.

## le truc de stéphan

Une autre manière de cuire le poulet consiste à utiliser la chaleur emmagasinée par la volaille en cours de cuisson mais pas encore tout à fait cuite... Le résultat est une chair cuite à point avec des filets encore moelleux. Faites donc rôtir le poulet 40 min à 220 °C (th. 7-8), puis sortez-le du four et enveloppez-le hermétiquement de trois tours de papier d'aluminium avant de le couvrir avec deux torchons. Laissez-le reposer ensuite pendant 25 min, puis déballez-le et découpez-le. Vous venez de découvrir la cuisson par inertie.

# Flammenküche

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 10 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ JE VOUS RAMÈNE CETTE RECETTE D'UN PASSAGE EN ALSACE. ILS EN SONT FOUS ET FONT DES SOIRÉES FLAMMENKÜCHE COMME ON FAIT DES SOIRÉES CRÊPES EN BRETAGNE !

Les ingrédients pour 4 personnes

1 oignon
100 g de poitrine fumée
ou d'allumettes de lardons
150 g de pâte à pizza
1 cuil. à soupe de farine
100 g de crème fraîche épaisse
poivre du moulin

1 Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé et préchauffez le four à 270 °C (th. 9) en laissant la plaque en dehors.

2 Pelez et émincez finement l'oignon. Ôtez la couenne de la poitrine et coupez-la en fins lardons. Portez une casserole d'eau à ébullition et jetez dedans les oignons et les lardons pendant 1 min. Égouttez et déposez sur un papier absorbant.

3 Étalez la pâte à pizza le plus finement possible sur un plan de travail fariné et déposez-la délicatement sur la plaque du four. À l'aide d'un pinceau alimentaire, mouillez le tour de la pâte sur 1 cm, puis rabattez le bord de la pâte de façon à faire un ourlet. Avec une fourchette, écrasez cet ourlet, puis piquez le fond.

4 Étalez la crème sur le fond de pâte et recouvrez des lardons et des oignons. Poivrez et enfournez dans votre four bien chaud pour 10 min.

## le tuyau de laurence

J'adore ajouter des miettes de roquefort. Je saupoudre également de quelques noisettes concassées à la sortie du four.

## le verre de vin qui va bien

Une bière d'Alsace, quoi d'autre ?

# Piperade

**PRÉPARATION** 20 MIN | **CUISSON** 20 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ UN GRAND CLASSIQUE DE LA CUISINE ESPAGNOLE. JOUEZ LE JEU ET AJOUTEZ, SI VOUS ÊTES TENTÉ, DES RONDELLES DE CHORIZO FORT.

1 Portez une casserole d'eau à ébullition. Ôtez-la du feu, plongez les tomates quelques secondes, puis passez-les sous l'eau froide. Retirez leur peau. Coupez les tomates pelées en quatre, ôtez les graines et taillez la chair en dés. Pelez et émincez finement l'ail et les oignons. Lavez et séchez les poivrons, coupez-les en deux, ôtez les graines et détaillez la chair en fines lamelles. Taillez le jambon en tranches fines.

2 Dans une grande poêle antiadhésive, faites chauffer l'huile d'olive. Mettez les oignons, l'ail et le jambon à dorer. Ajoutez les poivrons, laissez revenir 10 min, puis ajoutez les dés de tomates. Saupoudrez de piment, salez, poivrez et laissez cuire 5 min.

3 Battez les œufs en omelette et versez-les sur les légumes. Laissez cuire à feu doux comme une omelette. Pliez la piperade délicatement en deux et glissez-la sur une assiette.

**Les ingrédients pour 4 personnes**

1 kg de tomates
2 gousses d'ail
2 oignons
1 poivron rouge
1 poivron vert
100 g de fines tranches de jambon sec
1 cuil. à soupe rase de piment d'Espelette en poudre
6 œufs
3 cuil. à soupe d'huile d'olive pour la poêle
sel et poivre du moulin

## le verre de vin qui va bien

Un irouleguy ou, plus léger, un bergerac rosé.

# Escalopes milanaise

**PRÉPARATION** 10 MIN | **CUISSON** 15 À 20 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

1 Mettez la farine dans une assiette creuse, battez les œufs dans une deuxième assiette creuse, puis mélangez la chapelure au parmesan râpé dans une troisième assiette.

2 Salez et poivrez les escalopes de veau. Dans une poêle, faites chauffer le beurre. Passez successivement les escalopes dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans le mélange de chapelure. Déposez-les dans le beurre frémissant et faites-les dorer sur chaque face à feu moyen. Salez et poivrez. Réduisez le feu et poursuivez la cuisson 10 à 15 min selon la taille des escalopes. Servez avec 1 quartier de citron.

**Les ingrédients pour 4 personnes**

60 g de farine
2 œufs
50 g de chapelure
50 g de parmesan râpé
4 minces escalopes de veau
1 citron
50 g de beurre pour la poêle
sel et poivre du moulin

## le tuyau de laurence

Recouvrez les escalopes de veau de papier sulfurisé et passez-les sous un rouleau à pâtisserie pour qu'elles soient bien fines.

## le verre de vin qui va bien

Un valpolicella ou, plus robuste, un chianti.

# Cannellonis fromage frais basilic

**PRÉPARATION** 20 MIN | **CUISSON** 5 MIN ENVIRON | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

1 Mettez une poêle à chauffer, versez les pignons de pin et laissez-les griller. Surveillez-les bien, remuez-les régulièrement. Sortez-les de la poêle dès qu'ils sont dorés. Versez-les dans un bol et laissez refroidir.

2 Ajoutez le chèvre frais, les feuilles de basilic ciselées et la crème. Mélangez bien à la fourchette, puis ajustez l'assaisonnement en sel et poivre.

3 Mettez une casserole d'eau sur le feu, ajoutez 1 cuil. à soupe d'huile d'olive et portez à ébullition. Plongez les cannellonis et laissez-les cuire en vous référant aux indications sur le paquet (5 min environ). Versez-les dans une passoire et passez-les sous l'eau froide.

4 Garnissez les cannellonis de la préparation. Pour cela improvisez une poche à douille (voir pages techniques p. 116). Disposez-les dans un plat et mettez au froid.

5 Dans un bol, mélangez le coulis de tomate, le vinaigre balsamique et 2 cuil. à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez, puis nappez les cannellonis de cette sauce et servez bien froid.

**Les ingrédients pour 4 personnes**

150 g de pignons de pin
250 g de chèvre frais (type Chavroux ou Petit Billy)
1 bouquet de basilic
20 cl de crème fraîche épaisse
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
8 cannellonis à farcir
20 cl de coulis de tomate
1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
sel et poivre

## la botte secrète d'aude et leslie

Customisez le coulis de tomate en y ajoutant des petits morceaux d'olives ou quelques pincées de thym.

## le verre de vin qui va bien

Servez un rouge de Provence. Connaissez-vous les vins du Clos d'Alari ? Vous devriez...

# Tajine de poulet aux olives

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 1 H | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ PAS BESOIN D'AVOIR UN PLAT À TAJINE POUR CETTE RECETTE.
UTILISEZ UNE COCOTTE ET... BON VOYAGE !

1 Pelez et émincez les oignons. Pelez les gousses d'ail et hachez-les finement avec un couteau. Récupérez les feuilles des branches de coriandre et jetez les tiges. Coupez le citron confit en cubes.

2 Dans une cocotte, faites chauffer le beurre et l'huile d'olive. Versez les oignons et saupoudrez-les de gingembre, cumin et cannelle. Salez, poivrez et remuez. Déposez les morceaux de poulet dans la cocotte, mélangez bien avec une fourchette, puis saisissez-les à feu vif pour les dorer sur toutes leurs faces.

3 Arrosez de bouillon, couvrez et laissez cuire 45 min. Ajoutez la coriandre, les dés de citron confit et les olives. Couvrez à nouveau et poursuivez la cuisson de 15 min.

4 Déposez les morceaux de poulet dans un plat. Si la sauce est trop liquide, laissez-la bouillir à découvert quelques minutes pour la laisser évaporer. Versez-la alors sur le poulet et servez bien chaud.

**Les ingrédients pour 6 personnes**

2 oignons
3 gousses d'ail
10 branches de coriandre
1 citron confit
1/2 cuil. à café de gingembre en poudre
1/2 cuil. à café de cumin en poudre
1 pointe de couteau de cannelle en poudre
1 poulet fermier coupé en morceaux
40 cl de bouillon de volaille
100 g d'olives noires dénoyautées
100 g d'olives vertes dénoyautées
40 g de beurre pour la cocotte
2 cuil. à soupe d'huile d'olive pour la cocotte
sel et poivre du moulin

## le tuyau de laurence

Si vous n'avez pas de citron confit, remplacez-le par 1 petit citron jaune non traité. Il « confira » à la cuisson.

## le verre de vin qui va bien

Il existe maintenant de superbes vins rouges produits dans les Corbières. Essayez-les : leur robe rouge grenat et leurs saveurs des plus nobles font oublier les grandes bouteilles...

# Travers de porc caramélisés

**PRÉPARATION** 10 MIN I **RÉFRIGÉRATION** 24 H I **CUISSON** 25 MIN I **COÛT** ★ I **DIFFICULTÉ** ★★

1 Coupez le travers de porc entre chaque os et déposez les morceaux obtenus dans un plat creux. Pelez et coupez les échalotes en petits cubes. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, la sauce soja, les épices, les échalotes et la moitié de la coriandre. Versez sur la viande et retournez les morceaux pour bien les imprégner. Placez au réfrigérateur pendant 24 h.

2 Le lendemain, préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Placez votre plat dans un four bien chaud pour 20 min. Arrosez de bouillon au bout de 10 min de cuisson. Sortez le plat du four, versez le jus de cuisson dans un bol et couvrez la viande de papier d'aluminium pour la garder au chaud.

3 Mettez le sucre dans une casserole à fond épais et faites-le fondre sur feu moyen en surveillant bien. Quand vous obtenez un caramel blond, sortez la casserole du feu et ajoutez le jus de cuisson. Remettez sur le feu et mélangez bien pour dissoudre le caramel.

4 Déposez les travers dans un plat et nappez-les de sauce au caramel. Poivrez et saupoudrez de coriandre ciselée. Servez aussitôt.

**Les ingrédients pour 4 personnes**

1 ½ kg de travers de porc
2 échalotes
5 cl d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de sauce soja
1 cuil. à café de mélange quatre-épices
1 cuil. à café de curry en poudre
2 cuil. à soupe de feuilles de coriandre ciselées
15 cl de bouillon
15 g de sucre en poudre (ou 3 morceaux)
sel et poivre

## le verre de vin qui va bien

Rien de mieux qu'une bière chinoise (Tsing Tao) bien fraîche.

# Spaghettis à la carbonara

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 15 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

1 Mettez les pâtes à cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les et gardez-les au chaud. Épluchez et émincez la gousse d'ail.

2 Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir les lardons avec l'ail. Quand les lardons sont blonds, arrosez de vin blanc et laissez évaporer.

3 Dans un bol, fouettez la crème et les jaunes d'œufs. Versez dans la poêle, ajoutez le gruyère et le parmesan, mélangez. Quand le fromage est fondu et que la sauce est chaude, poivrez et versez sur les pâtes. Servez aussitôt.

Les ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis
1 gousse d'ail
200 g de lardons
5 cl de vin blanc
30 cl de crème liquide
2 jaunes d'œufs
50 g de gruyère râpé
150 g de parmesan râpé
1 cuil. à café d'huile d'olive pour la poêle
sel et poivre du moulin

Pour varier_ Vous pouvez aussi faire cette recette avec des nouilles, des farfalles ou des pennes.

## le tuyau de laurence

Il m'arrive de faire cette recette sans ail et sans vin blanc pour les enfants, c'est tout aussi délicieux.

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour un max de saveur, misez sur un bloc de parmesan que vous râperez vous-même. Bien plus parfumé !

## le verre de vin qui va bien

Échappez-vous en Touraine et ouvrez un cheverny rouge aux merveilleux arômes de cerise...

# Gaspacho épicé

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 10 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★★

**Les ingrédients pour 4 à 6 personnes**

1 poivron rouge
1 kg de tomates
1 concombre
1 gousse d'ail
1 oignon rouge
10 cl de vinaigre de xérès
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
Tabasco
2 branches de basilic
sel et poivre du moulin

1 Placez le poivron sous le gril du four et retournez-le au fur et à mesure que la peau noircit et fait des cloques. Laissez-le refroidir dans un sac en plastique fermé puis ôtez la peau. Coupez le poivron en deux, ôtez les graines et coupez-le en lanières.

2 Plongez les tomates quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante, passez-les sous l'eau froide, puis enlevez la peau. Coupez-les en quatre et ôtez les pépins. Pelez le concombre et coupez-le en rondelles. Pelez et coupez la gousse d'ail en deux. Pelez et coupez l'oignon en quatre.

3 Versez tous les ingrédients dans le bol d'un robot ménager, arrosez de vinaigre et mixez pour obtenir une soupe. Ajoutez l'huile d'olive et ajustez l'assaisonnement en sel, poivre et Tabasco. Servez glacé avec le basilic ciselé sur le dessus.

Astuce_ Si vous souhaitez avoir une jolie couleur rouge, ajoutez 1 petite betterave.

## le tuyau de laurence

J'adore cette recette avec du vinaigre de framboise. Le goût de la framboise ressort et se marie très bien avec la tomate.

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour une entrée qui épate, servez ce gaspacho dans des verres transparents, et ajoutez sur le dessus quelques cubes de feta et des dés de concombre.

# Curry de porc

**PRÉPARATION** 20 MIN I **CUISSON** 1 H 10 I **COÛT** ★★ I **DIFFICULTÉ** ★

1 Coupez le poivron en deux, ôtez les graines, puis découpez-le en petits cubes. Découpez la viande en gros cubes. Pelez la pomme et coupez-la en cubes. Pelez et émincez l'ail et les oignons. Pelez la racine de gingembre et coupez-la finement.

2 Dans une cocotte, faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile d'olive, puis faites revenir les morceaux de porc. Quand ils sont dorés, réservez-les sur une assiette.

3 Ajoutez 1 cuil. à soupe d'huile d'olive dans la cocotte, puis faites revenir les oignons, l'ail et le gingembre avec les cubes de pomme et de poivron. Laissez cuire 10 min en remuant de temps en temps pour qu'ils n'accrochent pas. Saupoudrez de curry, ajoutez la viande et les raisins. Arrosez avec le bouillon KUB dilué dans 50 cl d'eau. Couvrez et laissez mijoter 45 min à feu doux. Vérifiez le niveau de liquide en cours de cuisson et ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

4 À la fin de la cuisson, ajoutez le lait de coco et la moitié du yaourt, puis laissez mijoter à nouveau 10 min à découvert. Rectifiez l'assaisonnement en sel et ajoutez le reste du yaourt au moment de servir.

**Les ingrédients pour 4 personnes**

1 petit poivron rouge
800 g de porc dans le filet
1 pomme
1 gousse d'ail hachée
2 oignons émincés
3 cm de racine de gingembre frais
1 cuil. à soupe de curry en poudre
2 cuil. à soupe de raisins secs
1 bouillon KUB
20 cl de lait de coco
1 yaourt nature
3 cuil. à soupe d'huile d'olive pour la cocotte
sel

**Pour varier_** Très bon aussi avec de l'agneau (gigot désossé coupé en cubes) ou du poulet.

## le tuyau de laurence

Servez ce curry avec du riz et présentez ce plat avec des petits bols d'ingrédients à ajouter à volonté : noix de coco râpée, rondelles de banane, coriandre ciselée, amandes effilées, chutney de mangue...

## le verre de vin qui va bien

Servez un vin qui puisse tenir tête à ce plat belliqueux ! Un juliénas, pourquoi pas ?

# Risotto *verde*

**PRÉPARATION** 10 MIN | **CUISSON** 25 MIN ENVIRON | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★★

→ POURQUOI NE PAS VOUS LANCER DANS UN RISOTTO ? C'EST FACILE, IL FAUT JUSTE RESTER DEVANT SA CASSEROLE POUR REMUER. ET ÇA VAUT VRAIMENT LE COUP !

Les ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de courgettes
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 cuil. à soupe de persil ciselé
- 200 g de riz arborio (riz spécial risotto)
- 10 cl de vin blanc
- 15 cl de crème liquide
- 100 g de parmesan râpé
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre du moulin

1 Lavez et séchez les courgettes, puis coupez-les en petits cubes avec la peau. Pelez et émincez l'ail et les échalotes. Ciselez la botte de ciboulette.

2 Versez 1 cuil. à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les dés de courgette pendant 10 min. Versez le bouillon dans une casserole et faites chauffer.

3 Dans une casserole à fond épais, faites chauffer les 2 cuil. à soupe d'huile d'olive restantes. Mettez les échalotes et l'ail à blondir. Ajoutez alors le persil et le riz, laissez revenir 3 min à feu vif, puis arrosez de vin blanc. Laissez frémir 1 min avant de baisser le feu.

4 Ajoutez 1/4 l du bouillon sur le riz. Mélangez et laissez cuire à feu moyen. Quand le liquide est quasiment absorbé, ajoutez à nouveau 1/4 l de bouillon. Renouvelez encore l'opération deux fois. Quand tout le bouillon a été versé, surveillez bien la cuisson. Quand il a été absorbé par le riz, ajoutez la crème, le parmesan, les dés de courgette et la ciboulette ciselée. Salez, poivrez, mélangez et servez aussitôt. Si vous attendez trop, votre risotto sera moins crémeux.

Astuce_ Pour obtenir un bouillon de volaille, diluez des cubes de bouillon déshydraté dans de l'eau chaude. Les cubes de bouillon se trouvent en grandes surfaces.

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour un côté encore plus onctueux, troquez la crème liquide contre 2 belles cuil. à soupe de mascarpone.

## le verre de vin qui va bien

Osez un gewurztraminer floral et aérien avec ce risotto bien terrestre...

# recettepourépater...

## Tempura crevettes et asperges

**PRÉPARATION** 15 MIN I **CUISSON** 10 MIN ENVIRON I **COÛT** ★★★ I **DIFFICULTÉ** ★★

→ CE SONT LES BEIGNETS DE NOS AMIS JAPONAIS, ILS SONT HYPER LÉGERS. UNE RECETTE À DÉCLINER AVEC DIFFÉRENTS INGRÉDIENTS À TREMPER DANS LA PÂTE.

**Les ingrédients pour 4 personnes**

500 g de crevettes crues
1 botte d'asperges vertes
20 g + 1 assiette de farine de blé
1 œuf entier + 1 jaune
½ l d'huile d'arachide
sauce soja

1 Coupez les têtes des crevettes et ôtez leur carapace. Récupérez les pointes des asperges. Disposez-les dans un plat avec les crevettes.

2 Préparez la pâte. Tamisez les 20 g de farine à travers une passoire fine. Fouettez 25 cl d'eau glacée avec l'œuf entier et le jaune dans une terrine, puis incorporez la farine. Mélangez rapidement mais pas trop car la pâte à tempura doit être légère et grumeleuse.

3 Mettez l'huile à chauffer dans un wok ou une casserole. Vérifiez la température de l'huile en faisant couler une goutte de pâte dans la casserole ; elle doit aussitôt grésiller.

4 À l'aide de baguettes, saisissez les crevettes et les pointes d'asperges, passez-les une à une dans l'assiette de farine, secouez avant de passer dans la pâte, puis plongez-les dans le wok. Laissez frire environ 3 min en les retournant de temps à autre. Déposez au fur et à mesure sur du papier absorbant et dégustez avec la sauce soja.

**Astuce_** Ne mettez pas trop de beignets à cuire en même temps, ils risqueraient de se coller les uns contre les autres.

## le verre de vin qui va bien

Des petites coupes japonaises de saké tiède.

# Ceviche de cabillaud et lait de coco de Stéphan

**PRÉPARATION** 15 MIN | **RÉFRIGÉRATION** 30 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ C'EST SÛREMENT SES NOMBREUX VOYAGES EN ASIE QUI ONT DONNÉ À STÉPHAN CE TALENT DE NOUS CONCOCTER DES PETITS PLATS EXOTIQUES ET DÉLICIEUX À SOUHAIT.

Les ingrédients pour 4 personnes

3 cives
1 gousse d'ail
le jus de 2 citrons verts
10 cl de lait de coco
1 pincée de cannelle
500 g de cabillaud ultrafrais
1 avocat
1/2 concombre
1 cuil. à soupe de noix de coco râpée
sel et poivre

1 Nettoyez les cives en enlevant la fine membrane comme un oignon, coupez les extrémités des tiges vertes abîmées, puis émincez la partie blanche et verte. Pelez la gousse d'ail, puis hachez-la très finement avec un couteau.

2 Versez les cives et l'ail dans un bol. Ajoutez le jus des citrons verts, le lait de coco et la cannelle. Salez, poivrez et mélangez.

3 Taillez le poisson cru en dés. Pelez l'avocat et coupez-le en dés également. Lavez le demi-concombre et essuyez-le. Coupez-le en deux dans la longueur, ôtez les graines et coupez la chair en petits dés. Versez tous ces ingrédients dans un plat creux et arrosez avec la sauce. Recouvrez le plat de film alimentaire et placez au froid 30 min avant de servir.

4 Présentez dans des bols individuels et saupoudrez de noix de coco râpée. Servez frais.

Astuce_ Si vous ne trouvez pas de cives, utilisez 1 échalote finement émincée et 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée.

Pour varier_ • Vous pouvez également ajouter des dés de tomates fraîches. • Vous pouvez relever ce ceviche en ajoutant quelques gouttes de Tabasco.

## le tuyau de laurence

Moi, je craque pour de la chair de crabe dans cette recette. Pour une version délicieuse et bon marché, optez pour 100 g de râpé de surimi.

## le verre de vin qui va bien

Ici, rien de mieux qu'un chablis... Pas donné mais tellement bon.

# recettepourépater...

## Tarte au citron meringuée

**PRÉPARATION** 20 MIN | **RÉFRIGÉRATION** 1 H | **CUISSON** 30 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★ ★

→ J'AI NOTÉ CETTE RECETTE SUR UN COIN DE TABLE SOUS LA DICTÉE DE MARC QUI M'AVAIT TOUT SIMPLEMENT BLUFFÉE AVEC SA FAMEUSE TARTE AU CITRON.

1 Préparez la pâte sablée. Malaxez du bout des doigts la farine avec le beurre coupé en dés. Frottez entre vos mains pour obtenir une pâte homogène et sableuse. Ajoutez la poudre d'amandes, le sucre glace et l'œuf battu. Malaxez et amalgamez pour former une boule. Laissez reposer 1 h au froid.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à tarte. Étalez la pâte sur un plan fariné, puis garnissez le moule. Piquez le fond avec une fourchette. Mettez à cuire 20 min.

3 Dans une casserole, versez l'œuf battu, le jus de citron et le sucre. Mettez sur feu doux et faites à peine bouillir sans cesser de remuer. Versez cette préparation encore chaude sur le fond de tarte précuit. Laissez refroidir.

4 Montez les blancs en neige en ajoutant progressivement le sucre glace. Les blancs doivent être très fermes. Nappez la tarte refroidie et passez 10 min au four.

**Les ingrédients pour 6 personnes**

*Pour la pâte sablée*

150 g de farine
70 g de beurre à température ambiante
35 g de poudre d'amandes
60 g de sucre glace
1 œuf
1 noix de beurre pour le moule

*Pour la garniture*

2 œufs
le jus de 2 citrons
100 g de sucre en poudre

*Pour la meringue*

4 blancs d'œufs
4 cuil. à soupe de sucre glace

Astuce_ Si vous n'avez pas le temps de préparer la pâte sablée vous-même, on en trouve des toutes prêtes en grandes surfaces.

## le verre de vin qui va bien

Un loupiac servi plutôt très frais.

# Petits pots de crème caramel

**PRÉPARATION** 10 MIN I **CUISSON** 30 MIN I **COÛT** ★ I **DIFFICULTÉ** ★ I
**MATÉRIEL SPÉCIFIQUE** 6 RAMEQUINS

→ MERCI TANTE YO POUR CETTE RECETTE QUE J'ADORE ET QUE JE FAIS ET REFAIS SANS LASSER PERSONNE.

**Les ingrédients pour 6 personnes**

3 œufs entiers + 1 jaune
3 cuil. à soupe de sucre en poudre
40 cl de lait
20 cl de crème liquide
1 flacon de sauce caramel (en grandes surfaces)

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie en mettant de l'eau dans un grand plat à bords hauts et enfournez-le.

2 Fouettez les œufs entiers et le jaune avec le sucre. Ajoutez le lait et la crème, et fouettez à nouveau.

3 Versez l'équivalent d'1 cuil. à soupe de caramel dans le fond des ramequins. Inclinez-les en tout sens pour napper les côtés. Versez la préparation dans les ramequins jusqu'à 1 cm du bord.

4 Déposez les ramequins dans le bain-marie chaud et enfournez pour 30 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Prolongez un peu la cuisson si nécessaire.

5 Laissez refroidir et placez au réfrigérateur avant de servir.

**Pour varier_** Vous pouvez supprimer la crème et ne mettre que du lait, dans ce cas, utilisez-en 50 cl.

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour une note qui croustille, ajoutez quelques amandes effilées sur vos crèmes caramel avant de servir.

## le verre de vin qui va bien

Un petit fond de whisky single malt.

# Crème au chocolat

**PRÉPARATION** 30 MIN | **CUISSON** 20 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★ |
**MATÉRIEL SPÉCIFIQUE** 4 RAMEQUINS

Les ingrédients pour 4 personnes

50 g de chocolat noir dessert
30 cl de crème liquide
2 œufs entiers + 1 jaune
30 g de sucre en poudre

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Mettez de l'eau dans un grand plat à bords hauts et enfournez-le.

2 Cassez le chocolat en petits morceaux. Mettez la crème dans une casserole et portez à ébullition. Versez sur le chocolat et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Au besoin, remettez quelques secondes sur le feu.

3 Fouettez les œufs entiers, le jaune et le sucre pendant 2 min environ jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez au mélange précédent et fouettez bien. Versez dans les ramequins puis couvrez-les de papier d'aluminium.

4 Placez les ramequins au bain-marie et enfournez pour 20 min. Laissez refroidir avant de mettre au réfrigérateur.

La Laitière

# Tiramisu

**PRÉPARATION** 15 MIN I **RÉFRIGÉRATION** 2 H I **COÛT** ★ I **DIFFICULTÉ** ★

**Les ingrédients pour 4 personnes**

3 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
400 g de mascarpone
15 cl de crème liquide
2 tasses de café noir très fort
16 biscuits à la cuillère
2 cuil. à soupe de cacao noir en poudre

1 Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre pendant 2 min environ jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors le mascarpone et fouettez à nouveau.

2 Versez la crème liquide bien froide dans un grand bol et placez 3 min au congélateur avec les fouets d'un batteur électrique. Sortez le tout et fouettez la crème pour obtenir une crème Chantilly. Versez dans le saladier et mélangez délicatement la préparation.

3 Versez le café dans une assiette creuse et trempez la moitié des biscuits à la cuillère. Déposez les gâteaux dans le fond d'un plat à gratin. Recouvrez de la moitié de la préparation de crème. Ajoutez une deuxième couche de biscuits trempés dans le café, puis une deuxième couche de crème. Étalez bien sur le dessus et saupoudrez de cacao en poudre à l'aide d'une petite passoire.

4 Placez au froid au moins 2 h avant de servir.

**Pour varier_** Si vous aimez l'alcool dans les desserts, vous pouvez ajouter un peu d'amaretto au café noir.

## le tuyau de laurence

Vous pouvez aussi faire des tiramisus individuels dans des verres ou des ramequins.

## la botte secrète d'aude et leslie

Nous, on craque littéralement quand on ajoute du Nutella dans le mascarpone... Trop fondant !

# Mousse au chocolat

**PRÉPARATION** 20 MIN | **RÉFRIGÉRATION** 2 H | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ C'EST MA MOUSSE FÉTICHE, SANS BEURRE, SANS SUCRE ET TROP BONNE POUR LES ACCROS AU CHOCOLAT... ET COMPLÈTEMENT INRATABLE !

Les ingrédients pour 4 personnes

200 g de chocolat noir dessert

6 œufs

1 Mettez le chocolat coupé en carrés dans une casserole et ajoutez 1 cuil. à soupe d'eau. Faites fondre à feu très doux en remuant avec une cuillère en bois pour obtenir un mélange bien lisse.

2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les blancs en neige bien ferme.

3 Versez les jaunes sur le chocolat fondu et mélangez. Incorporez alors les blancs en mélangeant délicatement avec une spatule par des mouvements de bas en haut.

4 Versez dans un saladier et disposez au moins 2 h au froid avant de déguster.

## le tuyau de laurence

Pour une petite note croustillante, ajoutez 3 cuil. à soupe de grains de riz soufflé enrobés de chocolat dans cette mousse avant de mettre au froid.

## le verre de vin qui va bien

Laissez-vous séduire par un pineau des Charentes... Tellement bon avec le chocolat !

# Crumble aux pommes

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 30 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ QUAND C'EST LA SAISON DES POMMES, JE FAIS CE DESSERT EN BOUCLE ET JE NE M'EN LASSE PAS. CHAUD À LA SORTIE DU FOUR AVEC DE LA GLACE À LA VANILLE, IL N'Y A RIEN DE MIEUX !

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez les pommes et coupez-les en petits cubes.

2 Coupez le beurre en dés et laissez-le ramollir à température ambiante. Ajoutez le sucre, la farine et la cannelle, puis mélangez du bout des doigts. Travaillez la pâte en l'émiettant : elle doit être sableuse.

3 Versez les pommes dans un plat à gratin, saupoudrez de raisins et de pignons, mélangez, puis recouvrez de pâte. Enfournez pour 30 min.

Les ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes
- 80 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 1 cuil. à café de cannelle
- 2 cuil. à soupe de raisins secs
- 1 cuil. à soupe de pignons de pin

Pour varier_ Cette recette est à décliner à l'infini avec les fruits que vous aimez : mirabelles et bananes, poires, abricots et pommes, etc.

## la botte secrète d'aude et leslie

Testez ce crumble avec 1 boule de glace à la cannelle ou au nougat. On ne vous en dit pas plus...

## le tuyau de laurence

Si vous aimez les saveurs sucrées, ajoutez 1 filet de miel sur les pommes avant de mettre la pâte.

## le verre de vin qui va bien

Du floc-de-gascogne, tout simplement dans des grands verres à armagnac pour bien en profiter.

# Tarte flan

**PRÉPARATION** 30 MIN | **CUISSON** 30 MIN ENVIRON | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

Les ingrédients pour 6 à 8 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée
3 œufs entiers + 3 jaunes
250 g de sucre en poudre
90 g de Maïzena
90 cl de lait
150 g de crème fraîche

1 Étalez la pâte feuilletée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2 Cassez les œufs dans un saladier et fouettez-les avec les jaunes, 150 g de sucre et la Maïzena.

3 Versez le lait et la crème dans une casserole, ajoutez le reste de sucre et mettez sur le feu sans cesser de remuer. Aux premiers signes d'ébullition, ôtez du feu et versez dans le saladier toujours en remuant.

4 Reversez à nouveau le tout dans la casserole et remettez sur feu doux. Comptez 1 min de petite ébullition, puis versez sur la pâte feuilletée. Laissez refroidir.

5 Enfournez et laissez cuire jusqu'à ce que la pâte soit colorée sur le dessus (30 min environ). Piquez avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson : elle doit ressortir sèche.

Pour varier_ • **Pour une version « flan aux pruneaux »**. Ajoutez 100 g de pruneaux entiers et dénoyautés. Disposez-les sur le fond de pâte avant de verser la crème à flan.
• **Pour une version « flan au coco »**. Faites chauffer le lait, ajoutez 150 g de noix de coco râpée et laissez infuser le temps que le lait refroidisse. Filtrez à travers une passoire fine. En sortant du four, saupoudrez de noix de coco râpée.

# Crêpes

**PRÉPARATION** 5 MIN | **REPOS** 30 MIN | **CUISSON** 10 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★

Les ingrédients pour 8 crêpes

40 g de beurre
125 g de farine
2 œufs
25 cl de lait
1 pincée de sel

1 Faites fondre 20 g de beurre. Versez la farine dans un saladier et formez un puits. Dans un bol, fouettez les œufs, le lait, le sel et le beurre fondu. Versez dans le puits de farine et fouettez à nouveau pour obtenir une pâte fluide. Laissez reposer 30 min.

2 Mettez le reste de beurre à fondre dans une poêle antiadhésive et versez l'excédent dans un petit bol. Essuyez le surplus avec un papier absorbant. Quand la poêle est bien chaude, versez rapidement une petite louche de pâte et tournez la poêle en tout sens pour bien la répartir sur toute la surface. Quand la surface de la crêpe devient sèche et qu'elle est dorée en-dessous (au bout de 2 min environ) retournez-la à la spatule et poursuivez la cuisson 1 min sur l'autre face.

3 Déposez vos crêpes sur une assiette au fur et à mesure. Gardez-les au chaud sous du papier d'aluminium.

## la botte secrète d'aude et leslie

Quand c'est l'heure des crêpes sucrées, ajoutez 1 cuil. à café d'eau de fleur d'oranger dans la pâte. Ça donne un petit goût inimitable !

# Quatre-quarts au citron

**PRÉPARATION** 15 MIN I **CUISSON** 35 MIN I **COÛT** ★ I **DIFFICULTÉ** ★ I
**MATÉRIEL SPÉCIFIQUE** 1 MOULE À CAKE

→ VOUS LAISSEZ LE PLAT EN ÉVIDENCE DANS LA JOURNÉE, LE SOIR IL N'Y EN A PLUS !

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Beurrez un moule à cake.
2 Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Disposez-le dans un saladier avec le sucre et fouettez-les 5 min environ jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et léger. Ajoutez les œufs un à un, tout en fouettant, puis ajoutez la farine et la levure. Râpez le citron pour récupérer son zeste et ajoutez-le au mélange.
3 Versez la pâte dans le moule, puis enfournez et laissez cuire 35 min.
4 5 min avant la fin de la cuisson du quatre-quarts, versez le sucre glace et le jus du citron dans une petite casserole. Mettez sur feu doux et laissez fondre pour obtenir un sirop.
5 Démoulez le gâteau, puis versez délicatement le sirop dessus. Laissez refroidir avant de servir.

**Les ingrédients pour 6 personnes**

180 g de beurre
180 g de sucre en poudre
3 œufs
180 g de farine
1 paquet de levure chimique
1 citron non traité
1 noix de beurre pour le moule
70 g de sucre glace

## le tuyau de laurence

Saupoudrez généreusement le dessus du quatre-quarts de sucre glace après avoir versé le sirop. Vous obtiendrez une jolie croûte blanche.

## la botte secrète d'aude et leslie

Pour varier les plaisirs, zappez le citron et remplacez-le par 100 g de pépites de chocolat noir.

## le verre de vin qui va bien

Une larme de coteaux-du-layon.

# Gâteau au chocolat

**PRÉPARATION** 15 MIN | **CUISSON** 15 À 20 MIN | **COÛT** ★ | **DIFFICULTÉ** ★ |
**MATÉRIEL SPÉCIFIQUE** 1 MOULE À MANQUÉ

→ LA RECETTE DE ZETTE MA GRAND-MÈRE, ON SE LA TRANSMET ET ON FAIT DES ADEPTES TOUS LES JOURS.

**Les ingrédients pour 6 à 8 personnes**

- 6 œufs
- 100 g de beurre
- 250 g de chocolat
- 200 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 1 noix de beurre pour le moule

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Beurrez le moule à manqué.

2 Séparez les blancs des jaunes d'œufs et coupez le beurre en dés.

3 Mettez le chocolat à fondre au bain-marie, puis ajoutez le beurre. Quand le mélange est fondu et lisse, ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs. Mélangez bien.

4 Montez les blancs en neige et incorporez-les au chocolat. Ajoutez la farine et mélangez bien.

5 Versez la pâte dans le moule. Baissez la température du four à 180 °C (th. 6), puis enfournez le gâteau. Laissez cuire de 15 à 20 min selon votre goût.

## le verre de vin qui va bien

Allez, cassez votre tirelire et découvrez les sublimes quarts-de-chaumes avec leur robe en or et leur saveur de coing confit...

# Tarte aux noix de pécan

**PRÉPARATION** 20 MIN | **CUISSON** 20 MIN | **COÛT** ★★ | **DIFFICULTÉ** ★

→ J'AI GOÛTÉ CETTE TARTE CHEZ MA COPINE FLORENCE, ELLE LA FAIT AVEC DES AMANDES EFFILÉES ET C'EST À TOMBER. JE L'AI ADAPTÉE AVEC DES NOIX DE PÉCAN ET C'EST MORTEL.

Les ingrédients pour 6 personnes

1 rouleau de pâte sablée
125 g de beurre doux
150 g de sucre en poudre
2 cuil. à soupe de miel
5 cl de crème liquide
(2 1/2 cuil. à soupe environ)
200 g de noix de pécan non salées

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte sablée dans un moule à tarte, déposez du papier sulfurisé sur le dessus et disposez des haricots secs pour éviter que la pâte ne monte. Mettez au four pendant 10 min.

2 Pendant ce temps, mettez le beurre à fondre dans une casserole avec le sucre, puis ajoutez le miel et la crème. Mélangez et ôtez du feu.

3 Sortez votre tarte du four, ôtez les haricots et le papier sulfurisé posé sur le dessus. Étalez les noix de pécan sur le fond de tarte, puis nappez de la préparation chaude. Enfournez pour 20 min.

## le tuyau de laurence

À la fin de la cuisson, vous obtenez une préparation à la consistance mousseuse. Mais ne vous inquiétez pas, cela va durcir en refroidissant et vous pourrez croquer à pleines dents dans cette délicieuse tarte !

Sucre en
Poudr

# je veux en savoir plus !

Quelques incontournables dans votre placard / CUISINE DE NOS BRASSERIES / Si vous en trouvez un avec un fond amovible, c'est top ! / La durée de cuisson peut varier / Des purées surgelées ou déshydratées / EN PORCELAINE, EN PYREX OU VERNISSÉ / Conservez au froid et consommez dans les 24 h / Laissez libre court à votre imagination / Des ramequins pour vos œufs cocotte, crème caramels / Mais n'oubliez pas de surveiller / Des petit trucs pour gagner du temps / Sans oublier un robot et un batteur électrique / Laissez 10 min au froid ! / DES ASTUCES POUR CUISINER VITE ET CLASSIQUE / Choisissez des légumes surgelés prêts à l'emploi, déjà épluchés et coupés / Beaucoup de plats de ce livre peuvent se préparer à l'avance, ils n'en seront que meilleurs réchauffés / Pour une vinaigrette de base / Deux minutes pour égayer un plat de crudités / Toutefois si vous utilisez des huiles fortes en goût / SERVEZ CHAUD CAR LA SAUCE FIGE EN REFROIDISSANT ! / Sauce crudité pour l'apéro

# Je veux la technique !

Les grands classiques, ce sont des mix de la cuisine de votre enfance, de la tradition française et de la cuisine de nos brasseries. C'est toujours bien d'en connaître les secrets et, comme toujours, vous verrez que c'est à votre portée !

## Le matériel nécessaire pour vous lancer

Pour réaliser ces recettes il vous faut quelques incontournables dans votre placard ! Pas très onéreux comme investissement mais vraiment utile pour faire ces bons petits plats au pied levé :

- Un moule à tarte en métal classique. Si vous en trouvez un avec un fond amovible c'est top, car le démoulage deviendra un jeu d'enfant, sinon pensez aux moules en porcelaine ou en pyrex, c'est idéal pour les déposer sur la table sans complexes !
- Un plat à gratin ovale en porcelaine, en pyrex ou vernissé. Le plat qui vous servira pour toutes vos préparation au four : gratins, viande, clafoutis, etc.
- Un moule à soufflé en porcelaine ou en pyrex. Choisissez une taille intermédiaire.
- Des ramequins pour vos œufs cocotte, crèmes caramel ou autres préparations individuelles à passer au four.
- Une cocotte en fonte pour faire mijoter longtemps vos plats en sauce comme le veau aux carottes, le lapin à la moutarde... et même les tajines !
- Des moules à gâteau : un moule à cake et un moule à manqué vous suffiront qu'ils soient métalliques ou souples. Dans le cas des moules souples, n'oubliez pas de les déposer sur la plaque du four avant de les remplir sinon vous aurez vraiment du mal à les déplacer !
- Sans oublier un robot et un batteur électrique.

## Des astuces pour cuisiner vite et classique

Il est vrai que nous n'avons pas toujours trop de temps mais ce n'est pas incompatible avec ce type de cuisine, bien au contraire. Il y a néanmoins des petit trucs pour gagner du temps dans votre cuisine... et c'est valable pour tous types de plats :

- choisissez des légumes surgelés prêts à l'emploi, déjà épluchés et coupés, ils vous feront gagner un temps fou : poireaux, carottes, courgettes... sans compter les oignons, mes préférés, qui vous éviteront de pleurer !

- → les condiments ciselés, émincés et utilisables en toutes saisons : ail, herbes, échalotes, gingembre, etc. ;
- → les pâtes à tarte prêtes à dérouler : sablées, brisées et feuilletées ;
- → des flacons de mélanges d'épices, des sels aromatisées, etc. ;
- → du bœuf cuit ou des préparations de viandes hachées et assaisonnées ;
- → des purées surgelées ou déshydratées.

## Quelques réflexes

- → Beaucoup de plats de ce livre peuvent se préparer à l'avance, ils n'en seront que meilleurs réchauffés.
- → Prévoyez plus et congelez. C'est un bon réflexe quand on n'a pas toujours de temps pour se faire de bons petits plats !
- → Le secret d'un plat en sauce est le « mijotage », mais n'oubliez pas de surveiller car selon votre cocotte et la puissance de votre feu, la durée de cuisson peut varier.

## Les autres petits incontournables

### Sauce crudité pour l'apéro

Deux minutes pour égayer un plat de crudités. Mélangez 2 pots de yaourt Fjord avec la moitié d'1 sachet de soupe déshydratée (oignon ou champignon). Placez 10 min au froid avant de consommer.

### Vinaigrette

Pour une vinaigrette de base, compter 1 cuil. à café de moutarde, 1 cuil. à soupe de vinaigre et 3 cuil. à soupe d'huile d'olive. Vous pouvez varier avec le grand choix de vinaigres et d'huiles aromatisées qui s'offre à vous. Toutefois si vous utilisez des huiles fortes en goût comme l'huile de noix ou de noisette, faites moitié-moitié avec une huile neutre (tournesol, arachide, etc.)

### Mayonnaise

Fouettez 1 jaune d'œuf avec 1 cuil. à café de moutarde, puis ajoutez 20 cl d'huile neutre en filet. Ne cessez pas de fouettez. À la fin, salez, poivrez et ajoutez 1 cuil. à café de vinaigre. Conservez au froid et consommez dans les 24 h.

### Coulis de fruits

Passez vos fruits préparés et épluchés au mixeur avec un peu de sucre glace et un peu de jus de citron. Laissez libre court à votre imagination (fruits rouges, pêches, mangues, abricots, etc.)

### Sauce au chocolat

Faites fondre 200 g de chocolat coupé en carrés au bain-marie avec 10 cl de lait ou de crème liquide. Servez chaud car la sauce fige en refroidissant !

## Deux tours de main qui servent bien !

### Faire des râbles de lapin aux pruneaux

(recette p. 38)

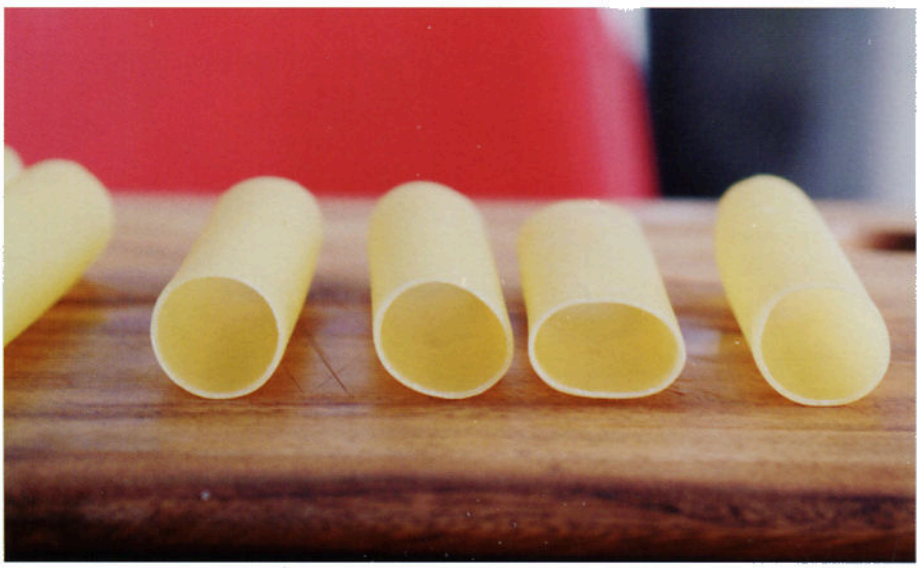
1 Étalez les râbles de lapin désossés sur le plan de travail.

2 Disposez 6 pruneaux au centre.

3 Roulez les râbles et enveloppez-les de tranches de poitrine de façon à former comme un petit rôti.

4 Ficelez pour maintenir le tout bien attaché.

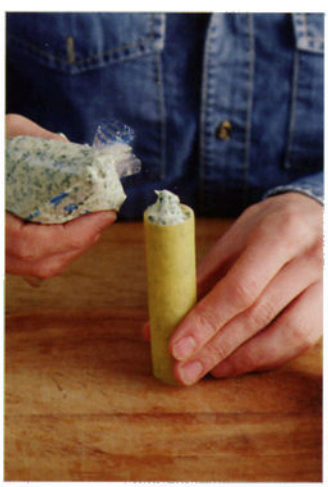
## Farcir des cannellonis (recette p. 71)



1 Confectionnez une poche à douille avec un sac de congélation.

2 Remplissez cette poche à douille de fortune de la préparation pour les cannellonis.

3 Utilisez la poche à douille pour farcir les cannellonis cuits.



# À garder sous le coude

## s'en sortir sans balance

> Ce tableau vous donne les principales équivalences poids et volumes pour les ingrédients les plus courants.

| Ingrédients | 1 cuil. à café | 1 cuil. à soupe | 1 verre à moutarde |
|---|---|---|---|
| Beurre | 7 g | 20 g | – |
| Cacao en poudre | 5 g | 10 g | 90 g |
| Crème épaisse | 1,5 cl | 4 cl | 20 cl |
| Crème liquide | 0,7 cl | 2 cl | 20 cl |
| Farine | 3 g | 10 g | 100 g |
| Gruyère râpé | 4 g | 12 g | 65 g |
| Liquides divers (eau, huile, vinaigre, alcools) | 0,7 cl | 2 cl | 20 cl |
| Maïzena | 3 g | 10 g | 100 g |
| Poudre d'amandes | 6 g | 15 g | 75 g |
| Raisins secs | 8 g | 30 g | 110 g |
| Riz | 7 g | 20 g | 150 g |
| Sel | 5 g | 15 g | – |
| Semoule, couscous | 5 g | 15 g | 150 g |
| Sucre en poudre | 5 g | 15 g | 150 g |
| Sucre glace | 3 g | 10 g | 110 g |

## Mesurer vos liquides

1 verre à liqueur = 3 cl
1 tasse à café = 8 à 10 cl
1 verre à moutarde = 20 cl
1 bol = 35 cl

## Pour info

1 œuf = 50 g
1 noisette de beurre = 5 g
1 noix de beurre = 15 à 20 g

# bien régler son four

> Pas facile de connaître la température dans un four ! Voici une table très simple à utiliser et valable pour la plupart des appareils vendus dans le commerce.

| Température (°C) | 30 | 60 | 90 | 120 | 150 | 180 | 210 | 240 | 270 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Thermostat | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |

> Les temps de cuisson donnés dans les recettes peuvent varier légèrement selon les types d'appareils. En effet, dans un four à chaleur tournante, les plats cuisent de manière plus homogène et plus vite que dans les fours qui chauffent à partir d'une source (four à gaz, four électrique).

Rappelez-vous aussi que pour réaliser une bonne cuisson, un préchauffage est toujours nécessaire.

# les indispensables en cuisine

> Pour cuisiner entre potes ou pour des potes sans souci, il faut avoir sous la main quelques produits tout simples, faciles à trouver.
Voici une petite liste de « basiques », grâce auxquels vous pourrez faire la grande majorité des recettes de cette collection.

## Dans le placard

### Épices

- Cannelle
- Coriandre
- Cumin
- Curry
- Gingembre
- Herbes de Provence
- Mélange quatre-épices
- Noix de muscade
- Paprika
- Poivre du moulin et concassé
- Thym
- Vanille en gousse

### Liquides

- Huiles de tournesol, d'olive, de sésame et de noix
- Rhum (pour la pâtisserie)
- Vinaigres de vin, blanc, balsamique et de xérès
- Vin rouge et blanc sec

## Condiments

- Moutarde forte et à l'ancienne
- Moutardes parfumées (à l'estragon, au poivre vert)
- Sauce pesto
- Sauce soja
- Sel fin et gros sel
- Tabasco
- Tapenade d'olives noires

## Et aussi

- Amandes effilées
- Anchois, thon et sardines à l'huile d'olive
- Bouillon cube
- Câpres
- Chocolat à cuire et chocolat en poudre
- Cornichons
- Farine
- Fruits secs (amandes, raisins, pignons, noisettes, abricots, figues)
- Lait de coco
- Levure chimique
- Maïzena
- Miel
- Olives en boîte
- Pâtes de toutes formes
- Poudre de noisettes et poudre d'amandes
- Riz rond et riz parfumé
- Semoule
- Sucre en poudre, sucre glace et sucre vanillé
- Tomates en boîte, concentrées et séchées en bocal

# Dans le réfrigérateur

## Légumes

- Ail
- Carottes
- Citrons
- Échalotes
- Oignons
- Pommes de terre
- Tomates

## Laitages et œufs

- Beurre
- Crème liquide
- Fromage frais
- Lait
- Œufs
- Parmesan

## Et aussi

- Feuilles de brick
- Pâtes à tarte (brisée, sablée, feuilletée)

# Dans le congélateur

## Herbes et épices hachées

- Aneth
- Basilic
- Ciboulette
- Coriandre
- Gingembre haché
- Persil

## Légumes

- Champignons de Paris
- Épinards
- Petits pois
- Tiges de citronnelle

## Et aussi

- Pâtes à tarte (brisée, sablée, feuilletée)

# avoir le bon matériel

> Pas besoin de grand-chose pour faire de grandes recettes !
Voici une petite liste d'ustensiles à avoir dans la cuisine.

## Cuire

- Casseroles (une grande et une petite)
- Moules à tarte et à pâtisserie
- Marmite en fonte
- Plaque à rôtir
- Poêles à fond antiadhésif (une grande et une petite)
- Wok (éventuellement)

## Couper

- Aiguiseur à couteaux
- Couteau économe
- Gros couteau dit « éminceur »
- Petit couteau
- Petite planche à découper en plastique

## Mélanger

- Saladiers
- Cuillères en bois
- Fouet
- Spatules

## Divers

- Batteur électrique
- Essoreuse à salade
- Ficelle de cuisine
- Mixeur
- Passoires (une fine, une plus grosse), ou chinois
- Rouleau à pâtisserie
- Verre-doseur

# Table des recettes

Retrouvez en couleur les « recettes pour épater ».


BLANQUETTE DE VEAU ..... 41
BŒUF AUX CAROTTES ..... 42

CAILLES AUX RAISINS ..... 57
CANNELLONIS FROMAGE FRAIS BASILIC ..... 71
CEVICHE DE CABILLAUD ET LAIT DE COCO DE STÉPHAN ..... 87
CRÈME AU CHOCOLAT ..... 92
CRÊPES ..... 102
CROQUE-MONSIEUR (ET MADAME) ..... 34
CRUMBLE AUX POMMES ..... 99
CURRY DE PORC ..... 81

ENDIVES AU JAMBON ..... 33
ESCALOPES MILANAISE ..... 68

FEUILLETÉS CHÈVRE ÉPINARDS ..... 23
FLAMICHE AUX POIREAUX D'AUDE ..... 10
FLAMMENKÜCHE ..... 64

GASPACHO ÉPICÉ ..... 79
GÂTEAU AU CHOCOLAT ..... 107
GIGOT DE 7 HEURES ..... 45
GRATIN DAUPHINOIS ..... 26

HACHIS PARMENTIER ..... 49

LAPIN À LA MOUTARDE ..... 46

MON POULET RÔTI ..... 62
MOULES MARINIÈRE ..... 37
MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 97
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE ..... 20

ŒUFS COCOTTE À LA CRÈME DE ROQUEFORT ..... 17

PETITS POTS DE CRÈME CARAMEL ..... 91

PIPERADE ..... 67
POT-AU-FEU ..... 58

QUATRE-QUARTS AU CITRON ..... 105
QUICHE LORRAINE ..... 12

RÂBLES DE LAPIN AUX PRUNEAUX ..... 38
RILLETTES DE SAUMON ..... 19
RISOTTO *VERDE* ..... 82
RIZ À LA CRÉOLE ..... 29
RÔTI DE PORC AUX 2 POMMES ..... 50

SAINT-JACQUES AUX POIREAUX ..... 61
SAUTÉ DE VEAU AU CITRON ..... 54
SOUFFLÉ AU FROMAGE ..... 14
SOUPE À L'OIGNON ..... 24
SPAGHETTIS À LA CARBONARA ..... 76

TAJINE DE POULET AUX OLIVES ..... 72
TARTARE DE BŒUF À MA FAÇON ..... 53
TARTE AU CITRON MERINGUÉE ..... 89
TARTE AUX NOIX DE PÉCAN ..... 108
TARTE FLAN ..... 100
TEMPURA CREVETTES ET ASPERGES ..... 85
TIRAMISU ..... 94
TOMATES FARCIES AU BŒUF ..... 30
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS ..... 75

# Table des matières

**ENTRÉES**

FLAMICHE AUX POIREAUX D'AUDE ..... 10
QUICHE LORRAINE ..... 12
SOUFFLÉ AU FROMAGE ..... 14
ŒUFS COCOTTE À LA CRÈME DE ROQUEFORT ..... 17
RILLETTES DE SAUMON ..... 19
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE ..... 20
FEUILLETÉS CHÈVRE ÉPINARDS ..... 23
SOUPE À L'OIGNON ..... 24

**PLATS**

GRATIN DAUPHINOIS ..... 26
RIZ À LA CRÉOLE ..... 29
TOMATES FARCIES AU BŒUF ..... 30
ENDIVES AU JAMBON ..... 33
CROQUE-MONSIEUR (ET MADAME) ..... 34
MOULES MARINIÈRE ..... 37
RÂBLES DE LAPIN AUX PRUNEAUX ..... 38
BLANQUETTE DE VEAU ..... 41
BŒUF AUX CAROTTES ..... 42
GIGOT DE 7 HEURES ..... 45
LAPIN À LA MOUTARDE ..... 46
HACHIS PARMENTIER ..... 49
RÔTI DE PORC AUX 2 POMMES ..... 50
TARTARE DE BŒUF À MA FAÇON ..... 53
SAUTÉ DE VEAU AU CITRON ..... 54
CAILLES AUX RAISINS ..... 57
POT-AU-FEU ..... 58
SAINT-JACQUES AUX POIREAUX ..... 61
MON POULET RÔTI ..... 62

**CLASSIQUES D'AILLEURS**

FLAMMENKÜCHE ..... 64
PIPERADE ..... 67
ESCALOPES MILANAISE ..... 68
CANNELLONIS FROMAGE FRAIS BASILIC ..... 71
TAJINE DE POULET AUX OLIVES ..... 72
TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS ..... 75
SPAGHETTIS À LA CARBONARA ..... 76
GASPACHO ÉPICÉ ..... 79

CURRY DE PORC ..... 81
RISOTTO *VERDE* ..... 82
TEMPURA CREVETTES ET ASPERGES ..... 85
CEVICHE DE CABILLAUD ET LAIT DE COCO DE STÉPHAN ..... 87

**DESSERTS**
TARTE AU CITRON MERINGUÉE ..... 89
PETITS POTS DE CRÈME CARAMEL ..... 91
CRÈME AU CHOCOLAT ..... 92
TIRAMISU ..... 94
MOUSSE AU CHOCOLAT ..... 97
CRUMBLE AUX POMMES ..... 99
TARTE FLAN ..... 100
CRÊPES ..... 102
QUATRE-QUARTS AU CITRON ..... 105
GÂTEAU AU CHOCOLAT ..... 107
TARTE AUX NOIX DE PÉCAN ..... 108

**JE VEUX LA TECHNIQUE !**
LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE POUR VOUS LANCER ..... 112
DES ASTUCES POUR CUISINER VITE ET CLASSIQUE ..... 112
QUELQUES RÉFLEXES ..... 113
LES AUTRES PETITS INCONTOURNABLES ..... 113
DEUX TOURS DE MAIN QUI SERVENT BIEN ! ..... 114

**À GARDER SOUS LE COUDE**
S'EN SORTIR SANS BALANCE ..... 118
BIEN RÉGLER SON FOUR ..... 119
AVOIR TOUJOURS LES BASIQUES ..... 119
AVOIR LE BON MATÉRIEL ..... 121

**TABLE DES RECETTES** ..... 122

# Les grands classiques

Aude, Leslie, Laurence et Stéphan,
quatre potes dans votre cuisine pour vous donner un coup de main...

**Je veux la recette !**
Découvrez 50 recettes alléchantes et simples, toutes illustrées de photos gourmandes.
Grâce aux potes, faites le plein d'idées : le tuyau de Laurence, la botte secrète d'Aude et Leslie, le truc de Stéphan... sans oublier le verre de vin qui va bien.
**Fêtez le plaisir d'être ensemble autour d'un bon petit plat.**

**Je veux en savoir plus !**
Des recettes de base et des tours de main illustrés, toutes les infos pour s'en sortir sans balance ni verre doseur, ce qu'il faut avoir dans son placard : **cuisiner, c'est simple quand tout est expliqué.**

**Une question ? Un commentaire ? Une précision ?**
Retrouvez Aude, Leslie, Laurence et Stéphan en direct :
popotedespotes@hachette-livre.fr

23-7189-6 II-2007
ISBN : 978-2-0123-7189-7
9 782012 371897
HACHETTE Pratique
Gaz de France Dolcevita

Prix TTC pour la France
8,50 €

la popote des potes